

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**SKRIPSI**

**KUALITAS FISIK DAN NUTRISI LIMBAH NANAS  
(KULIT DAN MAHKOTA NANAS) DENGAN KOMPOSISI  
BERBEDA YANG DITAMBAHKAN FILTRAT ABU SEKAM PADI**



Oleh:

**SUKMAWATI FAISAL**  
**11581200840**

**UIN SUSKA RIAU**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
PEKANBARU  
2020**

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**SKRIPSI**

**KUALITAS FISIK DAN NUTRISI LIMBAH NANAS  
(KULIT DAN MAHKOTA NANAS) DENGAN KOMPOSISI  
BERBEDA YANG DITAMBAHKAN FILTRAT ABU SEKAM PADI**



Oleh:

**SUKMAWATI FAISAL  
11581200840**

**Diajukan sebagai salah satu syarat  
Untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan**

**UIN SUSKA RIAU**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
PEKANBARU  
2020**



## HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Kualitas Fisik dan Nutrisi Limbah Nanas (Kulit dan Mahkota Nanas) dengan Komposisi Berbeda yang ditambahkan Filtrat Abu Sekam Padi

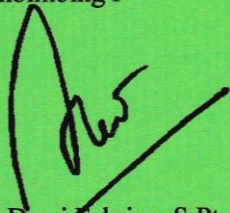
Nama : Sukmawati Faisal

NIM : 11581200840

Program Studi : Peternakan

Menyetujui,  
Setelah diuji pada tanggal 09 Juni 2020

Pembimbing I



Dr. Dewi Febrina, S.Pt., M.P  
NIP. 19730202 200501 2 004


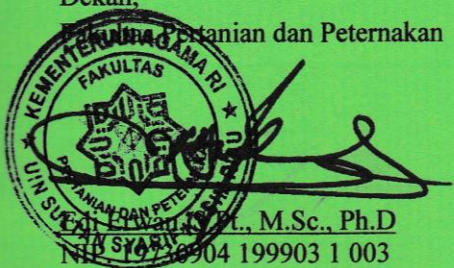
Pembimbing II



drh. Rahmi Febrianti, M.Sc  
NIP. 19840208 200912 2 002

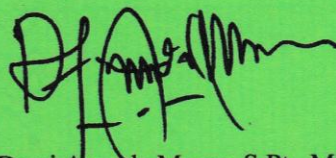
Mengetahui:

Dekan,  
Fakultas Pertanian dan Peternakan



Dewi Ananda Mucra, S.Pt., M.Sc., Ph.D  
NIP. 19730405 200701 2 027

Ketua,  
Program Studi Peternakan



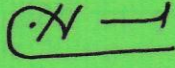
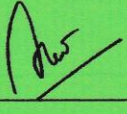

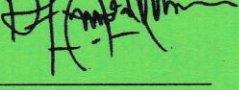
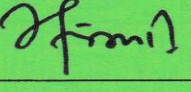
Dewi Ananda Mucra, S.Pt., M.P  
NIP. 19730405 200701 2 027

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan tim penguji ujian  
Sarjana Peternakan pada Fakultas Pertanian dan Peternakan  
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau  
Dan dinyatakan lulus pada tanggal 09 Juni 2020

No	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Dr. Hidayati, S.Pt., M.P.	KETUA	1. 
2.	Dr. Dewi Febrina, S.Pt., M.P	SEKRETARIS	2. 
3.	drh. Rahmi Febriyanti, M.Sc	ANGGOTA	3. 
4.	Dewi Ananda Mucra, S. Pt., M.P	ANGGOTA	4. 
5.	Dr. Triani Adelina, S. Pt., M.P	ANGGOTA	5. 

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

Karya tulis saya berupa skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun (sarjana, tesis, disertasi dan sebagainya), baik di Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau maupun di perguruan tinggi lainnya.

Karya tulis ini murni penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan tim dosen pembimbing dan hak publikasi karya tulis ilmiah ini ada pada penulis, pembimbing I dan pembimbing II.

Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pula di dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan saya ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma hukum yang berlaku di perguruan tinggi dan negara Republik Indonesia.

Pekanbaru, 09 Juni 2020

Yang membuat pernyataan,



Sukmawati Faisal  
11581200840



*"Dia memberikan hikmah (ilmu yang berguna)*

*Kepada siapa yang dikehendaki-Nya.*

*Barang siapa yang mendapat hikmah itu*

*Sesungguhnya ia telah mendapat kebajikan yang banyak,*

*Dan tiadalah yang menerima peringatan*

*Melainkan orang-orang yang berakal".*

*(Q.S. Al-Baqarah: 269)*

*"...kaki yang akan berjalan lebih jauh, tangan yang akan berbuat lebih banyak, mata yang akan menatap lebih lama, leher yang akan sering melihat ke atas, lapisan tekad yang seribu kali lebih keras dan hati yang akan bekerja lebih keras, serta mulut yang akan selalu berdoa..."*

*Alhamdulillahirobbil' alamin....Alhamdulillahirobbil' alamin....*

*Alhamdulillahirobbil' alamin....*

*Akhirnya aku sampai ke titik ini,*

*Sepercik keberhasilan yang engkau hadiahkan padaku ya Rabb*

*Tak henti-hentinya aku mengucapkan syukur pada Mu ya Rabb*

*Semoga sebuah karya mungil ini menjadi amal shaleh bagiku dan menjadi kebanggaan bagi keluargaku tercinta*

*Ayah.... Ibu....*

*Tiada cinta yang paling suci selain kasih sayang ayahanda dan ibundaku.*

*Setulus hatimu bunda, searif arahanmu ayah.*

*Ibundaku dengan kasih sayang berlimpah dengan wajah datar menyimpan kegelisahan*

*Ataukah perjuangan yang tidak pernah kuketahui,*

*Doakan agar kelak anakmu ini menjadi orang yang sukses*

*Dalam menjalani kehidupannya nanti,*

*Terimakasih Ayah dan Ibuku*

*Salam sayangku selalu untuk Ayah dan Ibuku.*

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah yang telah memberikan rahmat dan kurnia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Kualitas Fisik dan Nutrisi Limbah Nanas (Kulit dan Mahkota Nanas) dengan Komposisi Berbeda yang ditambahkan Filtrat Abu Sekam Padi”** sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Serjana Peternakn di Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pada kesempatan ini disampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dorongan yang ditujukan kepad;

1. Kepada Ayahanda tercinta Andri Faisal yang menjadi panutan selama ini dan Ibunda tersayang Jusmaini, yang mana beliau adalah ibunda terhebat yang selalu ada buat penulis, Adik-adik tersayang Risyad Ibrahim Faisal, Makmur Hendry Faisal dan Hasan Khalifa Faisal serta terkhusus Suami tercinta Busra S.H yang telah mendukung dan terus mensupport dan meluangkan waktu demi selesainya skripsi ini. Kalianlah orang-orang yang sangat berharga dalam hidupku yang takakan tergantikan hingga kapanpun terimakasih kalian telah banyak memberikan bantuan materil dan moril selama perkuliahan berlangsung sampai selesai.
2. Bapak Prof. Dr. H. Akhmad Mujahidin, S.Ag., M.Ag. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
3. Bapak Edi Erwan, S.Pt., M.Sc., Ph.D selaku Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
4. Bapak Dr. Irwan Taslapratama, M.Sc selaku Wakil Dekan I, Ibu Dr. Triani Adelina, S.Pt., M.P selaku Wakil Dekan II dan Bapak Dr. Arsyadi Ali, S.Pt., M.Agr.Sc, selaku Wakil Dekan III Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
5. Ibu Dewi Ananda Mucra, S.Pt.,M.P sebagai Ketua Jurusan Ilmu Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan.
6. Ibu Dr. Dewi Febrina, S.Pt., M.P selaku dosen Pembimbing I dan Ibu drh. Rahmi Febriyanti, M.Sc selaku dosen Pembimbing II yang telah banyak



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

memberi arahan, masukan serta motivasi, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

7. Ibu Dewi Ananda Mucra, S.Pt., M.P selaku Penguji I dan Ibu Dr. Triani Adelina, S.Pt., M.P selaku Penguji II, terimakasih atas kritik dan sarannya untuk kesempurnaan Skripsi ini.
8. Seluruh Dosen, Karyawan, dan Civitas akademika Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau yang telah memebantu penulis dalam mengikuti aktivitas perkuliahan dan yang selalu melayani dan mendukung dalam hal administrasi dengan baik.
9. Ibu drh. Rahmi Febriyanti, M.Sc selaku Penasehat Akademik, terimakasih atas, ilmu, motivasi, arahan, teguran ketika keliru, waktu yang diluangkan dan nasehat yang telah diberika selama perkuliahan ini.
10. Buat Teman-teman seperjuangan Ia Rahmi Pranoto, S.Pt., Oktafila Anugrah, S.Pt., Tari Humairoh, S.Pt., Nurainun, S.Pt., Yus Malaini, S.Pt., Yulida Hapni S, S.Pt., Faradilla Megananda, Lili Setiawati S.Pt., M. Hasan S.Pt., Jumari W, S.Pt, La Ode Hariyanto, Bobi Susanto, S.Pt., Anisa Chairin, Risky Pratama, S.Pt, Nadia Khairunisa, S.Pt, yang rela meluangkan waktu untuk membantu ketika saya dalam kesulitan dan seluruh rekan-rekan Peternakan 15 A, B, C, D dan E angkatan 2015 yang telah memberikan bantuan, motivasi serta partisipasi dalam penyelesaian Skripsi ini.
11. Buat Bapak Jepri Juliantoni, S.Pt., M.P, Delvia Shaleh, S.Pt., M.Si, Abdul Fatah, S.Pt, Silviana Busra, S.Pd. Rusdiyanti Khoeriyah, S.Pt. Nofriati Sugita, S.Pt., Annisa Ramadhani Fianiray, S.P atas ilmunya yang selama ini diberikan dan saran dan masukan yang dicurahkan.
12. Buat teman-teman PKL UPT IBD Tenayan Raya, Pekanbaru. Yus Malaini, S.Pt., Nuzuriyati, Yayuk Listiani, Fitra Suryani, Rabani, S.Pt, Rahmaddani, S.Pt., Asri Yurianto., Iman Zainuddin Daulay, Heru Gunawan S.Pt, Jujun Junaidi, Surianto, Fevri Riski Andika, M. Hasan S.Pt., Tekad Prayoga yang membrikan pelajaran dan motivasi kehidupan.
13. Tak lupa teman KKN Desa Tanjung Karang, Kampar Kiri Hulu yaitu Busra S.H., Aulia Mursyida S.Kom., Yusra Aini, S.Sos., Nur Azlina, S.Si.,



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Wendi Rismayani, S.Pd., Tiara, Diki, Novri Eventriola, Ilham terimakasih ilmu pengabdian dan soasilnya.

Penulis skripsi ini masih terdapat kekurangan yang perlu disempurnakan lagi dengan saran dan kritikan dari semua pihak. Semoga Allah SWT memperlimpahkan berkah dan taufik-Nya pada kita semua dan semoga skripsi ini bermanfaat tidak hanya bagi penulis tapi juga untuk seluruh pembaca. Aminn ya Allah'alaminn.

Pekanbaru, Juni 2020

Penulis

UIN SUSKA RIAU



## RIWAYAT HIDUP

Sukmawati Faisal dilahirkan di Pariaman Provinsi Sumatra Barat pada tanggal 18 April 1997 Lahir dari pasangan Andri Faisal dan Jusmaini, merupakan anak Pertama dari empat bersaudara. Masuk sekolah dasar di SDN Jakasampurna III pada tahun 2003 dan tamat pada tahun 2009.

Pada tahun 2009 melanjutkan pendidikan ke sekolah lanjutan tingkat pertama di SMP N 1 Sintuk Toboh Gadang Kabupaten Padang Pariaman / sederajat dan tamat pada tahun 2012. Pada Tahun 2012 penulis melanjutkan pendidikan ke SMA N 1 Nan Sabaris Kabupaten Padang Pariaman/ sederajat dan tamat pada tahun 2015.

Pada tahun 2015 melalui jalur SNMPTN diterima menjadi mahasiswa pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Selama masa kuliah penulis pernah menjadi anggota KOMPASH 2016-2017. Pada tahun 2017 bulan Juli sampai Agustus melaksanakan Praktek Kerja Lapang di BPTU HPT Tenayan Raya, Kota Pekanbaru, Riau.

Bulan Juli sampai Agustus tahun 2018 melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Desa Tanjung Karang Kecamatan Kampar Kiri Hulu Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Melaksanakan penelitian pada bulan Juni sampai Juli tahun 2019 di Laboraturium Nutrisi dan Teknologi Pakan.

Pada tanggal 09 bulan Juni tahun 2020 dinyatakan lulus dan berhak menyandang gelar Sarjana melalui sidang tertutup Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kesehatan dan keselamatan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Kualitas Fisik dan Nutrisi Limbah Nanas (Kulit dan Mahkota Nanas) dengan Komposisi Berbeda yang ditambahkan Filtrat Abu Sekam Padi**”. Skripsi ini dibuat sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dr. Dewi Febrina, S.Pt., M.P. sebagai dosen pembimbing I dan Ibu drh. Rahmi Febriyanti, M.Sc sebagai dosen pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan, petunjuk dan motivasi sampai selesainya skripsi ini. Kepada seluruh rekan-rekan yang telah banyak membantu penulis di dalam penyelesaian skripsi ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, penulis ucapkan terima kasih dan semoga mendapatkan balasan dari Allah Subhanahu Wa Ta’ala untuk kemajuan kita semua dalam menghadapi masa depan nanti.

Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca demi kesempurnaan penulisan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua baik untuk masa kini maupun untuk masa yang akan datang.

Pekanbaru, 09 Juni 2020

Penulis

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**KUALITAS FISIK DAN NUTRISI LIMBAH NANAS  
(KULIT DAN MAHKOTA NANAS) DENGAN KOMPOSISI  
BERBEDA YANG DITAMBAHKAN FILTRAT ABU SEKAM PADI**

Sukmawati Faisal (11581200840)

Dibawah bimbingan Dewi Febrina dan Rahmi Febriyanti

**INTISARI**

Kulit dan mahkota nanas merupakan salah satu limbah pertanian yang memiliki potensi sebagai pakan alternatif ternak ruminansia, akan tetapi limbah nanas masih memiliki kandungan Serat Kasar (SK) dan lignin yang tinggi sehingga perlu pengolahan untuk menurunkan kandungan SK dan Lignin salah satunya dengan cara fermentasi dengan penambahan filtrat abu sekam padi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik dan nutrisi limbah nanas dengan penambahan filtrat abu sekam padi. Penelitian ini menggunakan kulit dan mahkota nanas dan filtrat abu sekam padi. Lama pemeraman selama 21 hari secara anaerob. Rancangan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap 5 Perlakuan dengan 4 Ulangan yaitu P0 (100% Kulit Nanas), P1 (75,00% Kulit Nanas + 25,00% Mahkota Nanas), P2 (50,00 Kulit Nanas + 50,00 Mahkota Nanas), P3 (25,00 Kulit Nanas + 75,00% Mahkota Nanas), P4 (100% Mahkota Nanas). Peubah yang diukur adalah warna, aroma, tekstur, jamur dan pH serta kandungan BK, Protein Kasar (PK), Serat Kasar (SK), Lemak Kasar (LK), Abu dan BETN. Hasil menunjukan komposisi substrat yang berbeda limbah kulit dan mahkota nanas dengan penambahan FASP tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap aroma, tapi berpengaruh nyata ( $P<0,05$ ) terhadap tekstur, kandungan BK, dan PK, serta berpengaruh sangat nyata ( $P<0,01$ ) terhadap warna, jamur, pH, SK, LK, Abu dan BETN. Perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan P4 (100% mahkota nanas) karena menghasilkan kandungan protein kasar tertinggi sebesar 8,32% dan serat kasar terendah sebesar 14,29%.

*Kata kunci: limbah nanas; Filtrat Abu Sekam Padi(FASP); kualitas fisik dan nutrisi*

UIN SUSKA RIAU



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**PHYSICAL QUALITY AND NUTRITION OF PINEAPPLE WASTE  
(PEEL AND CROWN OF PINEAPPLE) WITH COMPOSITION  
DIFFERENTLY ADDITION OF RICE HUSK ASH FILTERS**

Sukmawati faisal (11581200840)

Under the guidance of Dewi Febrina dan Rahmi Febriyanti

**ABSTRACT**

Pineapple peel and crown is one of agricultural waste that has potential as an alternative feed for ruminant livestock, but pineapple waste still has a high Crude Fiber (SK) and lignin content so it needs processing to reduce the SK and Lignin content, one of them by fermentation with addition rice husk ash filtrate. This study aims to determine the physical and nutritional quality of pineapple waste by adding rice husk ash filtrate. This research uses rind and pineapple crown and rice husk ash filtrate. long ripening for 21 days anaerobically. The design used is a completely randomized design pattern 5 treatment 4 replications namely P0 (100% Pineapple Peel), P1 (75.00% Pineapple Peel + 25.00% Pineapple Crown), P2 (50.00 Pineapple Peel + 50.00 Crown Pineapple), P3 (25.00 Pineapple Peel + 75.00% Crown Pineapple), P4 (100% Pineapple Crown). The variables measured were Color, Flavor, Texture, Fungi and pH as well as BK, Protein content of Rude (PK), Crude Fiber (SK), Crude Fat (LK), Ash and BETN. The results show that different substrate composition of peel waste and pineapple crown with the addition of FASP had no significant effect ( $P > 0.05$ ) on Flavor, had a significant effect ( $P < 0.05$ ) on Texture, BK, and Protein content of Rude (PK), and had a very significant effect on Color, Fungi, pH, Crude Fiber (SK), Crude Fat (LK), Ash and BETN. The best treatment is P4 (100% pineapple crown) treatment because it produces the highest Protein content of Rude 8.32% and the lowest Crude Fiber of 4.29%.

*Key words: Pineapple waste; rice husk ash filtrate (FASP); physical and nutritional quality*

UIN SUSKA RIAU

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN .....</b>	<b>ix</b>
 <b>I. PENDAHULUAN .....</b>	 <b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.3 Manfaat Penelitian.....	3
1.4 Hipotesis Penelitian .....	3
 <b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	 <b>4</b>
2.1 Potensi Limbah Nanas dan Limbahnya Sebagai Pakan .....	4
2.2 Filtrat Abu Sekam Padi (FASP) .....	6
2.3 Silase .....	6
2.4 Kualitas Fisik Silase .....	7
2.4.1 Nilai pH .....	7
2.4.2 Warna Silase .....	7
2.4.3 Aroma Silase .....	8
2.4.4 Tekstur Silase .....	8
2.4.5 Jamur .....	8
2.5 Kualitas Nutrisi Silase .....	9
2.5.1 Bahan Kering (BK).....	9
2.5.2 Protein Kasar (PK) .....	9
2.5.3 Serat Kasar (SK) .....	10
2.5.4 Lemak Kasar (LK) .....	10
2.5.5 Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN) .....	11
2.5.6 Abu .....	11
 <b>III. MATERI DAN METODE .....</b>	 <b>12</b>
3.1 Waktu dan Tempat .....	12
3.2 Materi Penelitian .....	12
3.2.1 Bahan .....	12
3.2.2 Alat .....	12
3.3 Metode Penelitian.....	12
3.4 Prosedur Penelitian.....	13
3.4.1 Persiapan Materi Penelitian .....	13
3.4.2 Proses Pencampuran Bahan .....	13

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3.5	Prosedur Analisis Proksimat .....	14
3.5.1	Bahan Kering (AOAC, 1993).....	14
3.5.2	Protein Kasar (FOSS Analytical, 2003a) .....	15
3.5.3	Serat Kasar (FOSS Analytical, 2006) .....	16
3.5.4	Lemak Kasar (FOSS Analytical, 2003).....	17
3.5.5	Penetapan Abu (AOAC, 1993).....	18
3.5.6	Penetapan Kadar BETN (Hartadi <i>et al</i> , 1997).....	18
3.6	Parameter yang Diukur.....	19
3.6.1	Kualitas Fisik.....	19
3.6.2	Kandungan Nutrisi .....	19
3.7.	Analisis Data .....	21
<b>IV.</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
4.1	Kualitas Fisik.....	22
4.1.1	Warna .....	22
4.1.2	Aroma.....	23
4.1.3	Tekstur.....	24
4.1.4	Jamur .....	25
4.1.5	pH.....	26
4.2	Kandungan Nutrisi .....	28
4.2.1	Kandungan Bahan Kering (BK) .....	28
4.2.2	Kandungan Protein Kasar (PK) .....	29
4.2.3	Kandungan Serat Kasar (SK) .....	31
4.2.4	Kandungan Lemak Kasar (LK) .....	32
4.2.5	Kandungan Abu.....	33
4.2.6	Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN) .....	34
<b>V.</b>	<b>PENUTUP .....</b>	<b>36</b>
5.1	Kesimpulan.....	36
5.2	Saran .....	36
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>37</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>46</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Kandungan Zat Makanan Limbah Nanas.....	5
2.2. Kandungan Nutrisi Kulit dan Mahkota Nanas .....	6
3.1. Kriteria Silase.....	19
3.2. Analisis Ragam Rancangan Acak Lengkap (RAL) .....	21
4.1.1. Rataan Warna Fermentasi Limbah Nanas.....	22
4.1.2. Rataan Bau Fermentasi Limbah Nanas .....	23
4.1.3. Rataan Tekstur Fermentasi Limbah Nanas .....	24
4.1.4. Rataan Jamur Fermentasi Limbah Nanas .....	25
4.1.5. Rataan pH Fermentasi Limbah Nanas .....	26
4.2.1. Rataan Kandungan Bahan Kering Fermentasi Limbah Nanas.....	28
4.2.2. Rataan Kandungan Protein Kasar Fermentasi Limbah Nanas .....	29
4.2.3. Rataan Kandungan Serat Kasar Fermentasi Limbah Nanas .....	31
4.2.4. Rataan Kandungan Lemak Kasar Fermentasi Limbah Nanas .....	32
4.2.5. Rataan Kandungan Abu Fermentasi Limbah Nanas .....	33
4.2.6. Rataan Kandungan BETN Fermentasi Limbah Nanas .....	34

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Buah Nanas .....	4
2. Alur Kegiatan Penelitian.....	20



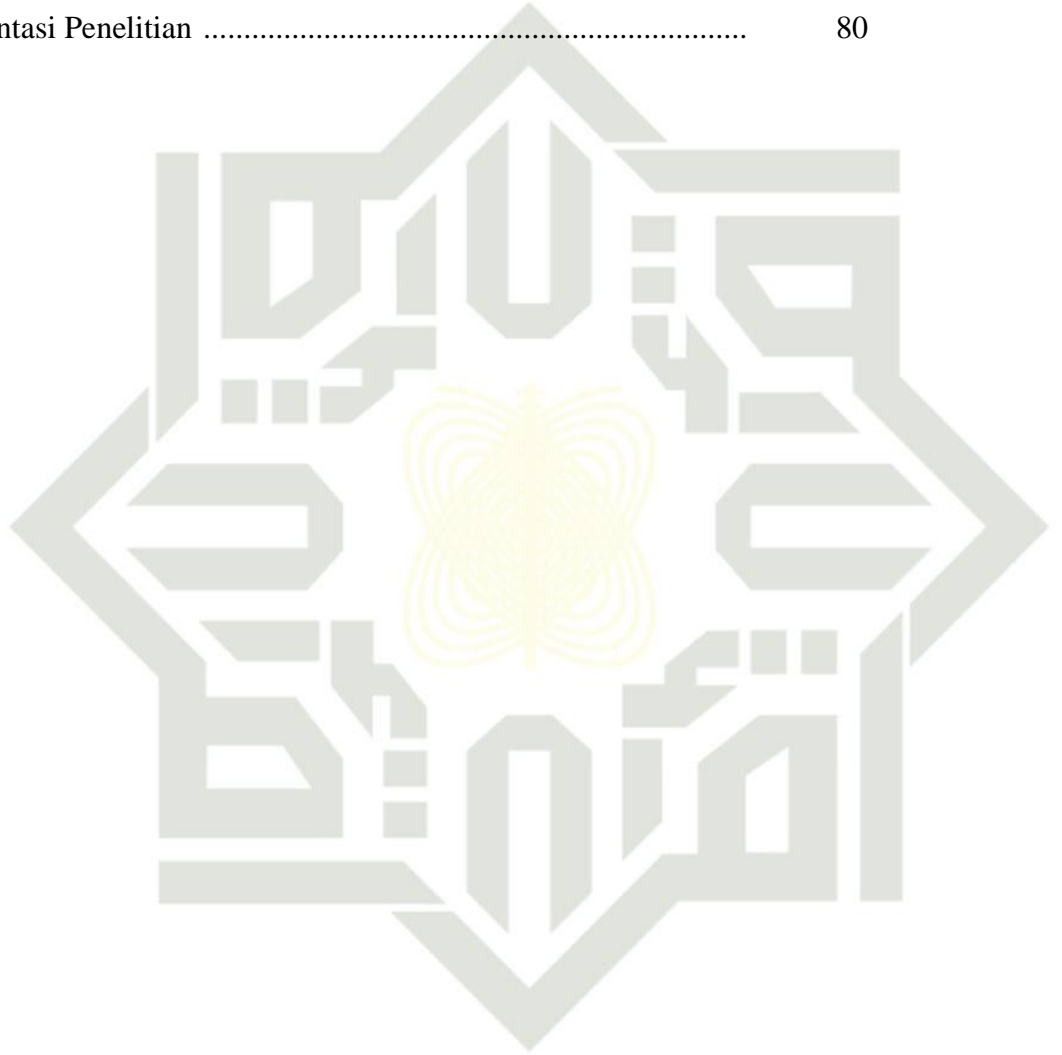
UIN SUSKA RIAU

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Persentase Penambahan Air dan FASP .....	46
Perhitungan Hasil Penelitian .....	48
Dokumentasi Penelitian .....	80



UIN SUSKA RIAU

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## DAFTAR SINGKATAN

BK	Bahan Kering
FASP	Filtrat Abu Sekam Padi
KA	Kadar Air
LK	Lemak Kasar
PH	Potensial Hidrogen
PK	Protein Kasar
SK	Serat Kasar

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## I. PENDAHULUAN

### 1. Latar Belakang

Pakan merupakan kebutuhan primer dalam bidang peternakan. Biaya pakan mencapai sekitar 70% dari total biaya produksi, sehingga harga bahan pakan sangat menentukan biaya produksi (Supriyati dkk, 2003). Nilai gizi pakan juga menentukan produksi ternak, jika nilai gizi baik maka produksi ternak semakin baik. Biaya produksi bisa ditekan apabila bahan baku murah dan mudah didapat dengan nilai gizi yang cukup. Salah satu cara memecahkan kendala tersebut adalah dengan memanfaatkan limbah pertanian.

Limbah yang dimanfaatkan sebagai bahan baku pakan berasal dari bagian-bagian tanaman atau hewan yang dijadikan sebagai sumber energi, sumber protein dan sumber mineral. Salah satunya adalah limbah nanas yaitu mahkota dan kulit buah nanas. Kulit nenas dapat memberikan nilai tambah (Murniati, 2006) dan dapat diolah menjadi pupuk dan pakan.

Limbah pengalengan nanas merupakan hasil sampingan dari industri pengolahan buah nanas yang terdiri dari kulit, mahkota, pucuk dan hati dari buah nanas. Jumlah limbah buah nanas mencapai 60% dari total produksi buah nanas. Proporsi limbah pengalengan nanas terdiri dari 56% kulit; 17% mahkota; 15% pucuk; 7% hati dan 5% ampas nanas (Murni dkk, 2008).

Menurut Badan Pusat Statistik (2017) produksi buah nanas pada tahun 2016 di Provinsi Riau mencapai 94.129 ton/tahun dan produksi nanas di Kabupaten Kampar mencapai 4.673,93 ton/tahun. Data ini menunjukkan limbah nanas mempunyai potensi yang besar sebagai salah satu bahan pakan alternatif bagi ternak unggas dan ruminansia. Hal ini didukung pula oleh kandungan zat pakan yang ada didalamnya. Sebagaimana yang dilaporkan Sruamsiri (2007) kulit nanas kaya akan karbohidrat yang mudah dicerna dan enzim bromelin yang berguna untuk membantu dalam pencernaan protein.

Komposisi limbah nanas rata-rata mencapai 40%, dimana sebesar 5% adalah bagian kulit (Noto, 2010). Kandungan nutrisi kulit nanas antara lain air 84,50%; gula pereduksi 6,62% (Mangunwidjaja., dkk. 2011) , protein 6,4% dan serat kasar 16,7% (Murni., dkk. 2008). Hidayat (2008), menyatakan terdapat 69,5-



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1,5% selulosa dan 4,4-4,7% lignin yang terkandung di dalam serat daun nanas. Susana (2011), menyatakan kandungan serat kasar mahkota nanas memiliki kadar selulosa 57,83%; kadar air 10,66% dan kadar abu 6,08%. Untuk mengurangi kandungan serat kasar dan kadar selulosa yang tinggi dapat dilakukan dengan cara memanfaatkan sumber alkali.

Sumber alkali cukup banyak tersedia di lingkungan sekitar peternak, salah satunya adalah abu sekam padi. Upaya lain dapat dilakukan adalah pengolahan dengan memanfaatkan abu sekam padi sebagai sumber alkali. Abu sekam padi menunjukkan indikasi adanya potensi mineral kalium pada tanaman padi yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber alkali (KOH) dengan tingkat kebasaaan pada larutan abu sekam padi juga cukup tinggi (pH 8,2) (Darmawan., dkk. 2014). Abu sekam padi mengandung mineral K 0,58-2,5%; Na 0-1,75%; Ca 0,2-1,5% dan Mg 0,12-1,96% hal ini menunjukkan filtrat abu sekam padi mengandung berbagai macam unsur basa seperti yang terdapat pada KOH dan NaOH yang mampu merenggangkan/melarutkan struktur lignin (Hernaman dkk, 2018). Filtrat abu sekam juga tidak menimbulkan polutan terhadap lingkungan (Hartati, 2000).

Silase merupakan pengawetan hijauan pada kadar air tertentu melalui proses fermentasi mikrobial asam laktat dan berlangsung di dalam tempat yang disebut silo (Rahayu dkk, 2017). Untuk meningkatkan nilai nutrisi dapat menggunakan bahan aditif. Ginting dkk., (2007) melaporkan penambahan bahan aditif dalam proses silase limbah nanas menghasilkan kriteria silase yang paling baik karena pH yang rendah, kandungan serat kasar yang menurun dan pertumbuhan jamur yang tidak terdeteksi. Kualitas silase dapat dinilai melalui pengamatan fisik. Beberapa faktor yang menjadi standar dalam penentuan kualitas fisik yaitu aroma, warna, tekstur, dan kontaminasi jamur. Elferink *et al.* (2000) menyatakan silase yang berkualitas baik adalah silase yang menghasilkan aroma asam, dimana aroma asam tersebut menandakan proses fermentasi di dalam silo berjalan dengan baik. Berdasarkan hal tersebut diatas telah dilaksanakan penelitian dengan judul Kualitas Fisik dan Nutrisi Limbah Nanas (Kulit dan Mahkota Nanas) dengan Komposisi Substrat yang Berbeda yang Ditambahkan dengan Filtrat Abu Sekam Padi.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### 2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

Mengetahui kualitas fisik dan nutrisi limbah nanas (kulit dan mahkota nanas) dengan komposisi berbeda yang ditambahkan filtrat abu sekam padi.

### 3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

Menjadikan limbah nanas (mahkota dan kulit) sebagai pakan alternatif ternak ruminansia.

Memberikan informasi kepada peternak tentang pemanfaatan limbah nanas (mahkota dan kulit) dan filtrat abu sekam padi sebagai pakan melalui proses fermentasi.

3. Meningkatkan kualitas silase limbah nanas (mahkota dan kulit) menjadi bahan pakan yang bernilai gizi baik dan mudah dicerna bagi ternak.

### 1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini yaitu peningkatan proporsi mahkota nanas (penurunan proporsi kulit nanas) dengan penambahan filtrat abu sekam padi mempengaruhi kualitas fisik dan nutrisi hasil fermentasi yaitu menurunkan nilai pH, keberadaan jamur, kandungan Serat Kasar (SK), Lemak Kasar (LK) dan abu serta meningkatkan aroma, warna, tekstur, kandungan Bahan Kering (BK) dan Protein Kasar (PK).



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Potensi Nanas dan Limbahnya sebagai Pakan

Nanas (*Ananas comosus* (Merr.) L.) merupakan tanaman buah berasal dari Amerika tropis yaitu Brazil, Argentina dan Peru (Sunarjono, 2013). Tanaman nanas telah tersebar ke seluruh penjuru dunia, di Indonesia tanaman nanas sangat terkenal dan banyak dibudidayakan di tegalan dari dataran rendah sampai ke dataran tinggi (Rahmat dan Handayani, 2007). Sentra produksi nanas di Indonesia yang tertinggi adalah Lampung (32,77%), Jawa Barat (10,39%), Sumatera Utara (12,78%), Jawa Timur (8,82%), Jambi (8,23%), Jawa Tengah (6,96%), Riau (5,41%) dan provinsi lainnya (7,58%) (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2016).

Tanaman nanas dapat tumbuh dan beradaptasi baik di daerah tropis yang terletak antara 25° Lintang Utara sampai 25° Lintang Selatan dengan ketinggian tempat 100m-800m dari permukaan laut dan temperatur 21°C–27°C (Hadiati dan Indriyani, 2008). Irfandi (2005) menyatakan bagian-bagian tanaman nanas meliputi akar, batang, daun, tangkai buah, buah, mahkota dan anakan, terlihat pada Gambar 2.1.



Gambar 2.1. Buah Nanas  
Sumber : Dokumentasi Penelitian (2019)

Nanas merupakan tanaman herba yang dapat hidup berbagai musim dan tergolong ke dalam kelas monokotil bersifat tahunan yang mempunyai rangkaian bunga dan buah terdapat di ujung batang (Murniati, 2010). Morfologi

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

tanaman nanas memiliki panjang buah nanas 20cm-30cm, batang dan bunga terletak pada tangkai buah yang kelak menjadi buah, bentuk bulat panjang atau bulat lebar (Suteja, 2014). Menurut Bartholomew *et al.*, (2003), tanaman nanas diklasifikasikan sebagai berikut: Fillum: Plantae (tumbuh-tumbuhan), Divisi: spermatophyta (tumbuhan berbiji), Kelas: Angiospermae (berbiji tertutup), Ordo: Farinosae (Bromeliales), Famili: Bromeliaceae, Subfamili: Bromeliadeae, Genus: Ananas, Spesies: *Ananas comosus* (Merr.) L.

Limbah nanas terdiri dari 2 tipe yaitu 1) sisa nanas yang terdiri dari daun, tangkai dan batang dan 2) limbah pengalengan nanas yang terdiri dari kulit, mahkota, pucuk, inti buah dan ampas nanas (Murni dkk., 2008). Buah nanas yang diolah pada berbagai industri pengolahan nanas akan menghasilkan mahkota nanas sebagai limbah yang belum dimanfaatkan secara maksimal (Susana, 2011).

Kandungan zat makanan limbah nanas tercantum pada Tabel 2.1.

Table 2.1. Kandungan Zat Makanan Limbah Nanas (%)

Komponen	PK	SK	Abu	LK	BETN
Daun, segar	9,1	23,6	4,9	1,6	60,8
Daun, silase	6,0	22,8	10,0	2,9	58,3
Dedak nanas, kering	3,5	16,2	5,2	0,5	74,6
Kulit	6,4	16,7	4,1	0,9	71,9
Mahkota	7,2	25,4	3,7	0,8	62,9
Pucuk	7,0	22,3	4,1	0,8	65,7
Inti	7,1	19,7	2,3	1,0	69,9
Hiasan	6,8	16,2	2,6	0,9	73,5
Ampas	7,8	21,9	4,4	1,2	64,7

Sumber: Murni dkk. (2008)

Limbah nanas dikeringkan lalu digiling, produk yang dihasilkan lebih populer dengan istilah *pineapple bran* atau dedak nanas dan dapat digunakan sebagai campuran konsentrat bagi ternak ruminansia baik ternak potong maupun perah (Murni dkk, 2008). Kandungan nutrisi mahkota nanas dapat dilihat pada Tabel 2.2.



© Hakki Rianu 2023  
Tall Ko Ba Pro Ser Ab Le BE NE AD AD He Sel Sur  
mu min den lain kor me Org aka (20 dap 23 per mi ten ana Syarif Kasim Riau

- © Hakki Rianu 2023  
Tall Ko Ba Pro Ser Ab Le BE NE AD AD He Sel Sur  
mu min den lain kor me Org aka (20 dap 23 per mi ten ana Syarif Kasim Riau

© Hakki Rianu 2023  
Tall Ko Ba Pro Ser Ab Le BE NE AD AD He Sel Sur  
mu min den lain kor me Org aka (20 dap 23 per mi ten ana Syarif Kasim Riau

© Hakki Riana, 2023  
mu  
min  
den  
lain  
kor  
me  
State  
Org  
aka  
(20  
dap  
23  
per  
mi  
ten  
ana  
Syarif Kasim Riau

© Hakki Rianu 2023  
Tanjung Koba  
Bakam Pro  
Serabon Ab  
Lembang BE  
NEAD  
AD  
He  
Sel  
Sur  
Riau  
2.2  
mu  
min  
den  
lain  
kor  
me  
State  
Org  
aka  
(20  
dap  
23  
per  
mi  
ten  
ana  
Syarif Kasim Riau

© Hakki Rianu 2023  
Tanjung Koba  
Bakam Pro  
Serabon Ab  
Lembang BE  
NEAD  
AD  
He  
Sel  
Sur  
Riau  
2.2  
mu  
min  
den  
lain  
kor  
me  
State  
Org  
aka  
(20  
dap  
23  
per  
mi  
ten  
ana  
Syarif Kasim Riau

© Hakki Rianu 2023  
Tanjung Koba  
Bakam Pro  
Serabon Ab  
Lembang BE  
NEAD  
AD  
He  
Sel  
Sur  
Riau  
2.2  
mu  
min  
den  
lain  
kor  
me  
State  
Org  
aka  
(20  
dap  
23  
per  
mi  
ten  
ana  
Syarif Kasim Riau

© Hakki Rianu 2023  
Tanjung Koba  
Bakam Pro  
Serabon Ab  
Lembang BE  
NEAD  
AD  
He  
Sel  
Sur  
Riau  
2.2  
mu  
min  
den  
lain  
kor  
me  
State  
Org  
aka  
(20  
dap  
23  
per  
mi  
ten  
ana  
Syarif Kasim Riau

© Hakki Rianu 2023  
Tanjung Koba  
Bakam Pro  
Serabon Ab  
Lembang BE  
NEAD  
AD  
He  
Sel  
Sur  
Riau  
2.2  
mu  
min  
den  
lain  
kor  
me  
State  
Org  
aka  
(20  
dap  
23  
per  
mi  
ten  
ana  
Syarif Kasim Riau

© Hakki Rianu 2023  
Tanjung Koba  
Bakam Pro  
Serabon Ab  
Lembang BE  
NEAD  
AD  
He  
Sel  
Sur  
Riau  
2.2  
mu  
min  
den  
lain  
kor  
me  
State  
Org  
aka  
(20  
dap  
23  
per  
mi  
ten  
ana  
Syarif Kasim Riau

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

menurunkan pH, mencegah masuknya oksigen ke dalam silo dan menghambat pertumbuhan jamur selama penyimpanan (Coblenzt, 2003).

Kualitas silase dicapai ketika asam laktat sebagai asam yang dominan diproduksi, menunjukkan fermentasi asam yang efisien ketika penurunan pH silase terjadi dengan cepat (Harahap, 2009). Keberhasilan dalam pembuatan silase berarti memaksimalkan kandungan gula pada bahan, merupakan faktor penting bagi perkembangan bakteri asam laktat selama proses fermentasi (Khan *et al.*, 2004).

#### 2.4. Kualitas Fisik Silase

##### 2.4.1. Nilai pH

Wallace dan Chesson (1995) menyatakan selama ensilase dihasilkan asam laktat, propionat, formiat, suksinat dan butirat. Siregar (1996) mengategorikan kualitas silase berdasarkan pH-nya yaitu: 3,5-4,2 baik sekali; 4,2-4,5 baik; 4,5-4,8 sedang dan lebih dari 4,8 adalah buruk.

Menurut McDonald *et al.* (1991) dengan menjaga kondisi lingkungan tetap *anaerob* dan asam (pH sekitar 4), silase dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama tanpa kerusakan. Johnson *et al.* (2005) melaporkan penggunaan vakum pada silo plastik skala laboratorium dengan inokulum menghasilkan pH 3,94 ( $P < 0,01$ ) dan tanpa inokulum 4,21, hal ini menunjukkan inokulum sangat berperan dalam proses fermentasi silase.

##### 2.4.2. Warna Silase

Menurut Siregar (1996) secara umum silase yang baik mempunyai ciri-ciri yaitu warna masih hijau atau kecoklatan. Perubahan warna yang terjadi pada tanaman yang mengalami proses ensilase disebabkan oleh proses respirasi *aerobic* yang berlangsung selama persediaan oksigen masih ada, sampai gula tanaman habis. Warna kecoklatan bahkan hitam dapat terjadi pada silase yang mengalami pemanasan cukup tinggi, warna gelap pada silase mengindikasikan silase berkualitas rendah (Despal dkk, 2011).

Saun dan Heinrichs (2008) menyatakan fermentasi yang berkualitas baik akan memiliki warna seperti bahan asalnya. Selanjutnya dijelaskan warna

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

fermentasi menunjukkan permasalahan yang terjadi selama proses fermentasi dan warna putih pada fermentasi menunjukkan adanya pertumbuhan jamur.

### 2.4.3. Aroma Silase

Siregar (1996) menyatakan secara umum silase yang baik mempunyai ciri-ciri yaitu rasa dan bau asam, tetapi segar dan enak. Saun dan Heinrichs (2008) menambahkan bahwa silase yang beraroma seperti cuka diakibatkan oleh pertumbuhan bakteri asam asetat (*Bacili*) dengan produksi asam asetat tinggi, produksi etanol oleh yeast atau kapang dapat mengakibatkan silase beraroma seperti alkohol. Rukana (2015) melaporkan interaksi antara level molases dan lama fermentasi pada level molases 5% dan lama fermentasi 14 hari menghasilkan silase yang baik dari segi bau yaitu asam.

### 2.4.4. Tekstur Silase

Siregar (1996) menyatakan secara umum silase yang baik mempunyai ciri-ciri yaitu tekstur seperti asalnya. Purwaningsih (2015) menyatakan tekstur silase bisa menjadi lembek jika kadar air pada pembuatan silase masih cukup tinggi. Menurut Macaulay (2004) tekstur silase dipengaruhi oleh kadar air bahan pada awal fermentasi, silase dengan kadar air yang tinggi (>80%) akan memperlihatkan tekstur yang berlendir dan lunak, sedangkan silase yang berkadar air rendah (<30%) mempunyai tekstur kering.

Santi dkk., (2012) menyatakan tekstur silase yang lembek karena pada saat fase *aerob* yang terjadi pada awal *ensilase* terlalu lama sehingga panas yang dihasilkan terlalu tinggi menyebabkan penguapan pada silo.

### 2.4.5. Jamur

McDonald *et al.*, (2002) menyatakan pertumbuhan jamur pada silase disebabkan oleh belum maksimalnya kondisi kedap udara sehingga jamur-jamur akan aktif pada kondisi *aerob* dan tumbuh dipermukaan silase, pembatasan suplai oksigen yang kurang optimal berkaitan dengan ukuran partikel dari bahan.

Lebih lanjut Trung *et al.*, (2008) menyatakan jamur yang sering ditemukan pada tanaman jagung yaitu *Aspergillus* dan *Fusarium*. Davies (2007) menambahkan nilai optimum bagian terkontaminasi jamur pada silase adalah 10%.



State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

- State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

kontraksi otot. Pembentuk sel-sel baru, pengganti sel-sel pada jaringan yang rusak serta sebagai sumber energi (Sumantri, 2013).

### 2.5.3. Serat Kasar (SK)

Serat kasar merupakan salah satu faktor yang mempunyai pengaruh terbesar terhadap pencernaan (Tillman dkk., 1989). Menurut Hanafi (2004), bahan kering hijauan kaya akan serat karena terdiri kira-kira 20% isi sel dan 80% dinding sel. Dinding sel terutama tersusun dari dua jenis serat yaitu yang larut dalam detergen asam yakni hemiselulosa dan sedikit protein dinding sel, dan yang tidak larut dalam detergen asam yakni *lignoselulosa* yang sering disebut *acid detergent fiber* (ADF). Isi sel terdiri atas zat-zat yang mudah dicerna yaitu protein, karbohidrat, mineral, dan lemak, sedangkan dinding sel terdiri dari sebagian *selulosa*, *hemiselulosa*, *peptin*, protein dinding sel, *lignin* dan *silika* (Hanafi, 2004).

Penurunan kadar serat kasar pada proses fermentasi disebabkan oleh bakteri asam laktat yang menghasilkan asam laktat dalam jumlah cukup untuk merenggangkan ikatan *lignoselulosa* dan *lignohemiselulosa*. Faktor yang mempengaruhi besarnya kandungan serat kasar pada silase disebabkan oleh ADF dan NDF pada substrat fermentasi (Septian dkk., 2011).

### 2.5.4. Lemak Kasar

Lemak adalah zat yang tidak larut dalam air akan tetapi akan larut dalam kloroform, eter dan benzene. Lemak berfungsi sebagai pemasok energi bagi tubuh. Untuk itu dalam menyusun pakan kandungan lemak didalamnya juga diperhatikan karena kandungan lemak yang terlalu tinggi atau rendah dalam pakan dapat mempengaruhi kondisi ternak, status faali, status fisiologis dan produksi. Dengan mengetahui kandungan lemak dalam bahan pakan maka kita dapat menghitung sesuai dengan kebutuhan (Sriyana, 2005).

Lemak didapatkan dari analisis ini bukan lemak murni akan tetapi dari berbagai zat yang terdiri dari klorofil, xantofil, karoten dan lain-lain (Murtidjo, 1987). Penetapan kandungan lemak dilakukan dengan N-heksana sebagai pelarut. Fungsi dari N-heksana adalah untuk mengekstraksi lemak atau untuk melarutkan lemak, sehingga merubah warna dari kuning menjadi jernih (Mahmudi, 1997).

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### 2.5.5. Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN)

Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN) dalam arti umum adalah sekelompok karbohidrat yang kecernaannya tinggi, sedangkan dalam analisis proksimat yang dimaksud Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen adalah sekelompok karbohidrat yang mudah larut dengan perebusan menggunakan asam sulfat 1,25% atau 0,225 N dan perebusan menggunakan larutan NaOH 1,25% atau 0,313 N yang masing-masing selama 30 menit. Ekstrak tanpa nitrogen dipengaruhi oleh kandungan nutrisi lainnya yaitu protein kasar, abu, air, lemak kasar dan serat kasar (Kamal, 1998).

Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN) memiliki kandungan energi yang tinggi sehingga digolongkan dalam bahan pakan sumber energi yang tidak berfungsi spesifik (Amrullah, 2003). Zat tersebut karena mempunyai kandungan energi yang tinggi maka digolongkan ke dalam makanan “sumber energi yang tidak berfungsi spesifik”(Tillman dkk., 1989).

### 2.5.6. Abu

Abu merupakan hasil pembakaran sempurna dari suatu bahan, sampai semua senyawa organik telah berubah gas dan menguap, sedangkan hasil sisanya yang tertinggal adalah oksida mineral atau yang disebut abu (Soejono, 1991). Selain itu kombinasi unsur-unsur mineral dalam bahan makanan berasal dari tanaman sangat bervariasi sehingga nilai abu tidak dapat dipakai sebagai indeks untuk menentukan jumlah unsur mineral tertentu atau kombinasi unsur-unsur yang penting (Tillman dkk., 1989).

Menurut Amrullah (2003) komponen abu pada analisis proksimat bahan pakan tidak memberi nilai nutrisi yang penting karena sebagian besar abu terdiri dari silika. Kadar abu pada hijauan banyak dipengaruhi oleh umur tanaman.

UIN SUSKA RIAU



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### III. MATERI DAN METODE

#### 3.1. Waktu dan Tempat

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juni sampai Juli 2019 di Laboratorium Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

#### 3.2. Materi Penelitian

##### 3.2.1. Bahan

Fermentasi

Bahan yang digunakan adalah mahkota nanas (*queen*) dan kulit buah nanas (*Ananas comosus* (Merr.) L.) yang diperoleh dari pedagang yang berada di sepanjang jalan Rimbo Panjang Kabupaten Kampar. Bahan lain adalah abu sekam padi,

##### 2. Analisis Proksimat

Bahan analisis proksimat adalah metilen red, brom kresol green, asam borat ( $H_3BO_3$ ), asam klorida (HCl), asam sulfat pekat ( $H_2SO_4$ ), NaOH 40%, n-Hexana, Octanol, katalis, aceton dan aquadest.

##### 3.2.2. Alat

Alat yang digunakan yaitu baskom sebagai wadah, plastik, timbangan, selotip, gunting, alat pengaduk, labels, mesin giling, buret, *digestion tubes straight* 100 mL, *fibertec hot extraction* dan *fobertec cool extraction*, oven listrik, erlenmeyer, gelas piala, cawan crusible, tang crusible, desikator, sarung tangan, kamera digital dan alat tulis.

#### 3.3. Metode Penelitian

Metode yang di gunakan dalam penelitian ini adalah metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) menurut Steel dan Torrie (1991) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah sebagai berikut :

P<sub>0</sub> = 100% Kulit Nenas + 0% Mahkota Nenas + FASP

P<sub>1</sub> = 75% Kulit Nenas + 25% Mahkota Nenas + FASP

P<sub>2</sub> = 50% Kulit Nenas + 50% Mahkota Nenas + FASP

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$P_3 = 25\% \text{ Kulit Nenas} + 75\% \text{ Mahkota Nenas} + \text{FASP}$

$P_4 = 0\% \text{ Kulit Nenas} + 100\% \text{ Mahkota Nenas} + \text{FASP}$

Level FASP yang digunakan pada penelitian ini merujuk berdasarkan hasil penelitian Hernaman dkk (2018) yaitu 0,20% FASP b/v, semua perlakuan dilakukan pemeraman selama 21 hari.

### 3.4. Prosedur Penelitian

#### 3.4.1. Persiapan Materi Penelitian

##### 1. Persiapan Mahkota dan Kulit Nanas

Mahkota dan kulit nanas diambil dari pedagang yang berada di sepanjang jalan rimbo panjang. Sebelum pembuatan silase, kulit dan mahkota nanas terlebih dahulu dilakukan pengurangan kadar air dengan cara dijemur menggunakan sinar matahari sehingga diperoleh kadar air yang sesuai dengan kriteria kadar air untuk silase (65%–70%) kemudian ditimbang sesuai perlakuan.

##### 2. Persiapan Abu Sekam Padi

Pembuatan filtrat abu sekam padi mengikuti metode Sutrisno dkk, (1986) yang dimodifikasi. 200 g abu sekam padi dilarutkan ke dalam 1 liter dalam wadah plastik. Hasil pelarutan tersebut menghasilkan konsentrasi filtrat yang ditentukan dengan satuan ukuran berat/volume (b/v). Kemudian campuran diaduk hingga merata. Selama 24 jam dilakukan pengendapan hingga airnya menjadi bening yang kemudian disaring dengan kain *blaco*. Air yang tersaring disebut filtrat abu sekam padi (FASP) dan diukur nilai pH dengan menggunakan pH meter.

#### 3.4.2. Proses Pencampuran Bahan

##### 1. Pencampuran Bahan

Pencampuran bahan dilakukan di dalam baskom plastik dengan mencampurkan mahkota dan kulit nanas, kemudian ditambahkan filtrat abu sekam padi sesuai perlakuan, bahan diaduk hingga semua bahan tercampur rata dan homogen.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

#### 2. Pembungkusan

Bahan yang telah tercampur homogen dimasukkan ke dalam kantong plastik dan dipadatkan sehingga mencapai keadaan *anaerob*, kemudian diikat dan dilapisi dengan plastik lagi sebanyak tiga lapis dan diikat, selanjutnya diberi kode sesuai perlakuan.

#### 3. Tahap Fermentasi atau Silase

Campuran bahan yang sudah dimasukkan ke dalam kantong plastik, selanjutnya disimpan pada suhu ruang selama 21 hari.

#### 4. Pembukaan Fermentasi

Fermentasi dibuka kemudian dilakukan analisis fisik (warna, bau, tekstur dan keberadaan jamur) dengan melibatkan 50 orang panelis tidak terlatih dan pengukuran pH

#### 5. Analisis proksimat

Sampel yang telah dilakukan analisis fisik kemudian dilanjutkan dengan uji analisis proksimat.

### 3.5. Prosedur Analisis Proksimat

#### 3.5.1. Bahan Kering (AOAC, 1993)

- 1) Cawan porselen yang bersih dikeringkan di dalam alat pengering atau oven listrik pada temperatur 105°C sampai 110°C selama 1 jam.  
Cawan porselen didinginkan di dalam desikator selama 1 jam.  
Cawan porselen ditimbang dengan neraca analitik, beratnya (X g).  
Sampel ditimbang 5 g (Y g).  
Sampel bersama cawan porselen dikeringkan di dalam oven listrik pada temperatur 105°C sampai 110°C selama 8 jam.  
Sampel dan cawan porselen didinginkan dalam desikator selama 1 jam  
Sampel dan cawan porselen dingin ditimbang dengan neraca analitik beratnya (Z g).

Penghitungan :

$$\text{Kadar air} = \frac{X+Y-Z}{Y} \times 100\%$$



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Keterangan :

X = Berat cawan porselen

Y = Berat sampel

Z = Berat cawan porselen dan sampel yang telah dikeringkan

Penghitungan penetapan bahan kering yang digunakan adalah :

$$\%BK = BSS - (BSS-BKU) + (\%KA \times BKU) \times 100\%$$

Keterangan :

BK = Bahan kering

BSS= Berat sampel segar

BKU= Berat kering udara (matahari)

#### 3.5.2. Protein Kasar (FOSS Analytical, 2003a)

- 1) Sampel ditimbang 1 g ,kemudian dimasukkan ke dalam *Digestion Tubes Straight*.
- 2) Ditambahkan *Katalis* (1,5 g  $K_2SO_4$  dan 7,5  $MgSO_4$ ) sebanyak 2 buah.
- 3) Masukkan larutan  $H_2SO_4$  sebanyak 6 mL.
- 4) Sampel di *destruksi* pada suhu  $425^\circ C$  selama 4 jam sampai cairan menjadi jernih (kehijauan).
- 5) Sampel didinginkan, ditambahkan aquades 30 mL secara perlahan-lahan. Sampel dipindahkan ke dalam alat *destilasi*.  
Disiapkan *erlenmeyer* 125 mL yang berisi 25 mL larutan  $H_3BO_3$ , 7 mL metilen red dan 10 mL *brom kresol green*. Ujung tabung kondensor harus terendam dibawah larutan  $H_3BO_3$ .  
Larutan NaOH 30 mL dimasukkan ke dalam *erlenmeyer*, kemudian dilakukan *destilasi* selama 5 menit.  
Tabung *kondensor* dibilas dengan air dan biasanya ditampung dalam *erlenmeyer* yang sama.  
Dilakukan *titrasi* dengan HCl 0.1 N sampai terjadi perubahan warna menjadi merah muda.  
Lakukan juga penetapan *blanko*.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Penghitungan :

$$\% N = \frac{(\text{mL titran} - \text{mL blanko}) \times \text{Normalitas } H_2SO_4 \times 14,007 \times 100}{\text{Berat Sampel (mg)}}$$

% protein = % N x faktor konversi

Keterangan : faktor konversi untuk makanan ternak adalah 6,25

### 3.5.3 Serat Kasar (FOSS Analytical, 2006)

NaOH dilarutkan, ditambah aquades menjadi 1000 mL (dilarutkan 13,02ml  $H_2SO_4$  dalam aquadest sampai menjadi 1000 mL).

Sampel ditimbang dan dimasukkan ke dalam *crucible* (yang telah ditimbang beratnya (W1).

*Crucible* diletakkan di *cold extration*, lalu acetone dimasukkan ke dalam *crucibel* sebanyak 25 mL atau sampai sampel tenggelam. Diamkan selama 10 menit, tujuannya untuk menghilangkan lemak.

- 4) Dilakukan 3 kali berturut - turut kemudian dibilas dengan aquades (sebanyak 2 kali).
- 5) *Crusible* dipindahkan ke *fibertex*
  - $H_2SO_4$  dimasukkan kedalam masing-masing *crucible* pada garis ke 2(150mL). setelah selesai dihidupkan kran air, tutup *crucible* dengan reflektor.
  - *Fibertec* dipanaskan sampai mendidih. *Fibertec* dalam keadaan tertutup dan air dihidupkan.
  - Aquades dipanaskan dalam wadah lain.
  - Ditunggu hinggasampel di *fibertec* mendidih ditambahkan octanol (untuk menghilangkan buih sebanyak 2 tetes lalu panasnya dioptimumkan,dibiarkan selama 30 menit, lalu *fibertec* dimatikan.

Larutan di dalam *fibertec* disedot, posisi *fibertec* dalam keadaan vacuum dan kran air dibuka.

Aquades yang telah dipanaskan dimasukkan ke dalam semprotan, lalu semprotkan ke *crusible*. Posisi *fibertec* tetap dalam keadaan vacuum dan kran air terbuka. Dilakukan pembilasan sebanyak 3 kali.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

*Fibertec* ditutup, NaOH yang telah dipanaskan dimasukkan ke dalam *crucible* pada garis ke 2, kran air pada posisi terbuka, *fibertec* dihidupkan dengan suhu optimum. Setelah sampel mendidih ditetaskan *octanol* sebanyak 2 tetes ke dalam tabung yang berbuih, selanjutnya dipanaskan selama 30 menit.

Matikan *fibertec* kran ditutup, optimumkan suhu lakukan pembilasan dengan aquades panas sebanyak 3 kali, *fibertec* pada posisi vacum. Setelah selesai membilas *fibertec* pada posisi tertutup.

*Crusible* dipindahkan ke *cold extraction* lalu dibilas dengan aseton. *Cold extraction* pada posisi vacum, kran air dibuka (lakukan sebanyak 3 kali), dengan tujuan untuk pembilasan.

*Crusible* dimasukkan ke dalam oven selama 2 jam dengan suhu 130°C.

12) *Crusible* didinginkan dalam desikator 1 jam selanjutnya ditimbang (W2).

13) *Crusible* dimasukkan ke dalam tanur selama 3 jam dengan suhu 525°C.

14) Dinginkan *crucible* dengan desikator 1 jam selanjutnya ditimbang (W3)

Perhitungan:

$$\text{Kadar serat kasar (\%)} = \frac{W2 - W3}{W1} \times 100\%$$

Keterangan:

W1 = Berat sampel (g)

W2 = Berat sampel + cawan *crucible* setelah dioven (g)

W3 = Berat sampel + cawan *crucible* setelah ditanur (g)

#### 3.5.4. Lemak Kasar (Foss Analytical, 2003)

Ditimbang sampel sebanyak 2 g, dimasukkan kedalam timbel dan ditutup dengan kapas

Timbel yang berisi sampel dimasukkan/diletakkan pada *soctex*, alat dihidupkan dan dipanaskan sampai suhu 135°C dan air dialirkan, timbel diletakkan pada *soxtec* pada posisi *rinsing*.

Suhu 135°C kemudian dimasukkan *aluminium cup* (yang sudah ditimbang beratnya) dan berisi n-hexana 70 mL ke *soxtec*, lalu ditekan start dan jam, *soxtec* pada posisi *boiling*, dilakukan selama 20 menit.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

*Soxtec* ditekan pada posisi *rinsing* selama 40 menit, kemudian pada posisi *recovery* 10 menit, kran pada *soxtec* dengan posisi melintang *Aluminium cup* dan lemak dimasukkan ke dalam oven selama 2 jam pada suhu 135<sup>0</sup>C, lalu dimasukkan dalam desikator, setelah dingin dilakukan penimbangan

Perhitungan:

$$\text{Kadar lemak (\%)} = \frac{Y-Z}{X} \times 100\%$$

Keterangan :

Y = Berat *aluminium cup* + lemak setelah dioven

Z = Berat *aluminium cup*

X = Berat sampel

#### 3.5.5. Penetapan Abu (AOAC, 1993)

- 1) Cawan crusibel dipanaskan dalam oven pada suhu 110<sup>0</sup>C selama 1 jam, didinginkan dalam desikator lalu ditimbang (W1)
  - 2) Timbang sebanyak 1 g sampel kemudian dimasukkan ke dalam cawan crusibel (W2)
  - 3) Cawan crusibel diletakkan dalam tanur pengabuan, dan dibakar pada suhu 525<sup>0</sup>C selama 3 jam
- Cawan didinginkan dalam desikator, kemudian ditimbang (W3)

Perhitungan :

$$\text{Kadar Abu (\%)} = \frac{(W1+W2) - W3}{W1} \times 100$$

Keterangan :

W1 = Berat sampel (g)

W2 = Berat cawan crusibel (g)

W3 = Berat cawan crusibel + sampel setelah ditanurkan (g)

#### 3.5.6. Penetapan Kadar BETN (Hartadi *et al.*, 1997)

Penentuan kandungan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN) dengan cara pengurangan angka 100% dengan persentase abu, protein kasar, lemak kasar dan serat kasar.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Perhitungan :

$$\% \text{ BETN} = 100\% - (\% \text{ PK} + \% \text{ SK} + \% \text{ LK} + \% \text{ Abu})$$

### 3.6. Parameter yang diukur

#### 3.6.1. Kaulalitas Fisik (pH, warna, aroma, dan tekstur dan Keberadaan jamur)

Selama 21 hari proses fermentasi berlangsung, sampel kemudian dianalisis berdasarkan tampilan fisik oleh 50 orang panelis tidak terlatih. Parameter yang diamati, yaitu: pH, warna, aroma, tekstur dan ada tidaknya jamur. Pengamatan warna, bau, tekstur dan ada pH dilakukan dengan membuat skor (Macaulay, 2004) dan pengamatan keberadaan jamur dilakukan dengan membuat skor (Soekanto, 1980). Skor untuk setiap yang digunakan sebagai berikut:

Tabel 3.1. Kriteria Silase

Kriteria	Baik Sekali	Baik	Buruk
<b>Warna<sup>(a)</sup></b>	Hijau kekuningan	Hijau kecoklatan	Hijau tua
<b>Tekstur<sup>(a)</sup></b>	Kokoh, lebih lembut dan sulit dipisahkan	lembut dan mudah dipisahkan	Kasar dan mudah dipisahkan
<b>Aroma<sup>(a)</sup></b>	Asam	Agak Tengik dan bau amonia	Sangat tengik, bau amonia dan busuk
<b>pH<sup>(a)</sup></b>	3,2 – 4,2	4,2 – 4,5	>4,5
<b>Keberadaan Jamur<sup>(b)</sup></b>	Tidak ada/ sedikit (kurang dari 2% dari total silase)	Cukup (2-5% dari total silase)	Banyak (lebih dari 5% dari total silase)

Sumber : Macaulay (2004)<sup>(a)</sup> dan Soekanto (1980)<sup>(b)</sup>

#### 3.6.2. Kandungan Nutrisi

Parameter yang diukur adalah kandungan Bahan Kering (BK) (AOAC, 1993), Protein Kasar (PK) ( Foss Analytical, 2003a ), Serat Kasar (SK) (Foss Analytical, 2006), Lemak Kasar (LK) (Foss Analytical, 2003), Penetapan Abu (AOAC, 1993), dan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN) (Hartadi dkk., 1997) yang terkandung dalam bahan pakan tersebut.

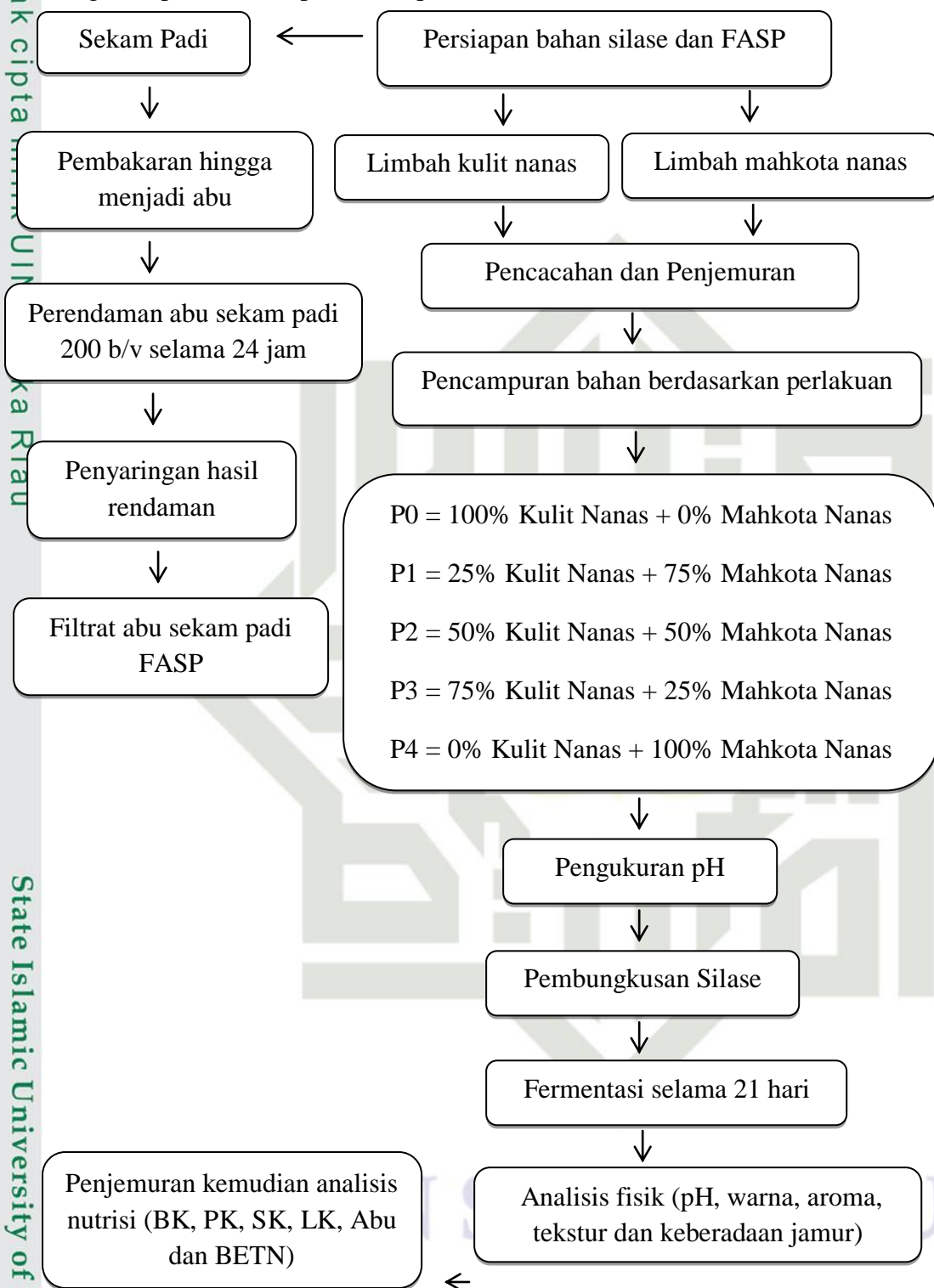
### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Alur kegiatan penelitian dapat dilihat pada Gambar 3.1. di bawah ini.



Gambar 3.1. Alur Kegiatan Penelitian



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### 3.7. Analisis Data

Data penelitian diolah sesuai dengan teori Steel dan Torrie (1995) dengan analisis sidik ragam. Model linier analisis ragam adalah sebagai berikut:

$$Y_{ij} = \mu + \alpha_i + \epsilon_{ij}$$

Keterangan:

- $Y_{ij}$  : Pengamatan perlakuan ke-i dan ulangan ke-j  
 $\mu$  : Rataan umum  
 $\alpha_i$  : Pengaruh perlakuan ke-i dan ulangan ke-j  
 $\epsilon_{ij}$  : Pengaruh galat pada perlakuan ke-i dan ulangan ke-j  
 $i$  : 1, 2, 3, 4 dan 5 (perlakuan)  
 $j$  : 1, 2, 3, dan 4 (ulangan)

Fabel 3.2. Analisis Ragam Rancangan Acak Lengkap (RAL)

Sumber	(db)	(JK)	(KT)	F.Hitung	F.Tabel	
KeragAman					0,05	0,01
Perlakuan	t-1	JKP	KTP	-	-	-
Galat	t(r-1)	JKG	KTG	-	-	-
Total	tr-1	JKT	-	-	-	-

Keterangan :

$$\text{Faktor Koreksi} = \frac{Y^2}{r.t}$$

$$\text{Jumlah Kuadrat Total (JKT)} = \sum Y_{ij}^2 - \text{FK}$$

$$\text{Jumlah Kuadrat Perlakuan (JKP)} = \frac{Y1.^2 + Y2.^2 + Y3.^2}{r} - \text{FK}$$

$$\text{Jumlah Kudrat Galat (JKG)} = \text{JKT} - \text{JKP}$$

$$\text{Kuadrat Tengah Perlakuan (KTP)} = \text{JKP}/\text{dbP}$$

$$\text{Kuadrat Tengah Galat (KTG)} = \text{JKG}/\text{dbG}$$

$$\text{F hitung} = \text{KTP}/\text{KTG}$$

Jika perlakuan berpengaruh nyata, yaitu  $F_{hitung} > F_{tabel}$  (0,05 dan 0,01) akan diuji lanjut dengan menggunakan *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT).

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## IV. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

Fermentasi kulit dan mahkota nanas dengan komposisi yang berbeda dapat menurunkan nilai pH, kandungan Serat Kasar (SK), kandungan Lemak Kasar (LK) dan kadar abu serta meningkatkan warna, tekstur, dan kandungan protein Kasar (PK).

Perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan P4 (100% mahkota nanas) karena menghasilkan kandungan protein kasar tertinggi sebesar 8,32% dan serat kasar terendah sebesar 14,29%.

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk menilai kualitas fisik dan kandungan nutrisi fermentasi limbah nanas dengan dosis FASP yang berbeda sehingga diharapkan hasil yang diinginkan.

## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adismen, Y.D.P. 2014. Sifat Fisik dan Kimia Silase Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan penambahan Molases pada Level Bereda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Amrullah, I. K. 2003. *Nutrisi Ayam Petelur*. Lembaga Satu Gunung Budi. Bogor.
- Andari, L. dan D. Prameswari. 2005. Pengaruh Pupuk Daun terhadap Produksi dan Mutu Daun Murbei (*Morus sp.*). Pusat Penelitian dan Pengembangan Hutan dan Konservasi Alam. Departemen Kehutanan. Jakarta.
- Anggorodi. 1994. Ilmu Makanan Ternak Umum. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- AOAC. 1993. Association of Official Analytical Chemist of the Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C.
- Aprintasari, A., C. I. Sutrisno., B. I. M. Tampoeboelon. 2012. Uji Total Fungsi dan Organoleptik pada Jerami Padi dan Jerami Jagung yang Difermentasi dengan Isi Rumen Kerbau. *Animal Agriculture Journal*: (1): 319
- Barokah, Y. 2015. Nilai Nutrisi Silase Pelepah Kelapa Sawit yang Ditambah Biomassa Indigofera (*Indigofera zllingeriana*). *Skripsi*. Jurusan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Bartholomew, D.P., Paull, R.E., Rohrbach, K.G. 2003. *The Pineapple: Botan, Production and Uses*. CABI Publishing. Wallingford. UK. Pp 1-301.
- BPS Provinsi Riau. 2017. *Riau Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. Pekanbaru.
- Coblentz W. 2003 Principle of Silage Making. <http://www.uaex.edu> (diakses pada 8 September 2018)
- Darmawan, I Asep, D. Tidi, A. Rohana. Tarmidi, Mansyur, B. Atun, A. Kurnia, Kamil and I. Hernaman. 2014. The Study on in Vitro Digestibility of Soaked Palm Oil Fiber by Filtrated Palm Oil Fruit Bunch ash. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 17 (1): 1-3
- Dato, T.O.D. 1998. Pengolahan Rumput Sorgum plumosum var. timorensis Kering dengan Filtrat Abu Sekam Padi terhadap Perubahan Komponen Serat dan



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Kecernaannya secara in vitro. Bandung. *Tesis*. Universitas Padjadjaran. Bandung

Davies, D. 2007. Improving silage quality and reducing CO<sub>2</sub> emission. <http://www.dow.com/silage/tools/experts/improving.htm>. Diakses pada 20 Maret 2019

Despal, I. G. Permana, S. N. Safarina, & A. J. Tarta 2011. Penggunaan Berbagai Sumber Karbohidrat Terlarut Air untuk Meningkatkan Kualitas Silase Daun Rami. *Media Peternakan*. 34 (1): 69-79

Efferink. S. J. W. H. O., F. Driehuis, J. C. Gotts and S. F. Spoelstra. 2000. Silage Fermentasi Processes and Their Manipulation. In: Mannetje, L.T. Silage Making in The Tropics With Particular Emphasis on Smallholders. Proceedings of the FAO Electronic Conference on Tropical Silage 1 September to 15 Desember 1999.

Fardiaz, S. 1989. *Fermentasi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Febrina, D., R. Febriyanti., S.I. Zam., Zumarni., J. Juliantoniand A. Fatah. 2020. Nutritional Content Characteristics of Antimicrobial Compounds from Fermented Oil Palm Fronds (*Elaeis guineensis* Jacq.). *Journal of Tropical Life Science*. 10 (1): 27-33.

Foss Analytical. 2003. *Soxtec 2045 Extraction Unit. User Manual*. 1000. 1992/Rev 2. Foss Analytical A. B. Sweden.

Foss Analytical. 2003a. *KjeltecSistemDestillation Unit. User Manual* 1000 9164Rev.1.1. Foss Analytical.A.B. Sweden.

Foss Analytical. 2006. *Fibertec<sup>TM</sup>2045 M.G 1020/1021. User Manual* 1000 1537/Rev.3. Foss Analytical.A.B. Sweden.

Ghanem, K. M., A. H., El-Refai, and M. A. El-Gazaerly. 1991. Protein Enriched Feedstuff from Beet Pulp. *World j. Microbil. Biotech*. 7:365-371.

Ginting, S., Krisnan, R. dan Simanihuruk, K. 2007. Silase Kulit Nanas sebagai Pakan Dasar Kambing Persilangan Boer x Kacang Sedang Tumbuh. *Jurnal Industri Teknologi Veteriner*, 12(3):195-201.

Hadiati, S dan N. L. P. Indriyani. 2008. *Petunjuk Teknis Budidaya Nanas*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Solok.

Hanafi, N. D. 1999. Perlakuan Biologi dan Kimiawi untuk Meningkatkan Mutu Daun Kelapa Sawit sebagai Bahan Baku Pakan Domba. *Tesis*. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Hanafi, N. D. 2004. Perlakuan Silase dan Amoniasi Daun Kelapa Sawit sebagai Bahan Baku Pakan Ternak. <http://library.usu.ac.id/modules.php>. Diakses tanggal 25 Februari 2019.
- Harahap, A. E. 2009. Kajian Daya Hambat dan Daya simpan Bakteri Asam Laktat Silase Ransum Komplit dengan dan Tanpa Kapsulasi. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hartadi, H., Rekshohadiprodiyo, S., dan Tillman, A.D. 1997. *Tabel Komposisi Pakan untuk Indonesia*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hartati. 2000. Pengaruh Lama Perendaman Tandan Kosong Sawit dengan Air Abu Sekam terhadap Kandungan NDF, ADF, Hemiselulosa dan PK. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Unand. Padang.
- Haryanto, B. 2012. Perkembangan Penelitian Nutrisi Ruminansia. Balai Penelitian Ternak. *Wartazoa*. 22: 169-177.
- Haustein, S. 2003. Evaluating silage quality. <http://www.agric.gov.ab.ca> [10 Oktober 2019].
- Heinritz, S. N., Martens, S. D., Avila, P., dan Hoedtke, S. (2012). The Effect of Inoculant and Sucroce Addition On the Silage Quality of Tropical Forage Legumes with Varying Ensibility. *Animal Feed Science and Technology*. 174 (3-4) : 201-210.
- Herlinae. 2015. Karakteristik Fisik Silase Campuran Daun Ubi Kayu dan Rumpuk Kumpai. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. Fakultas Peternakan Universitas Kristen Palangka Raya. Palangka Raya. 4:42
- Hermayanti, Y., G. Eli. 2006. Modul Analisa Proksimat. Padang : SMAK 3 Padang.
- Hernaman, I., B. Ayuningsih, D. Ramdani dan R. Z. A. Islami. 2017. Pengaruh Peendaman dengan Filtrat Abu Sekam Jerami Padi (FAJP) terhadap Lignin dan Serat Kasar Tongkol Jagung. *Agripet*, 17 (2) : 139-143.
- Hernaman, I., B. Ayuningsih, D. Ramdani dan R.Z. Al-Islami. 2018. Pemanfaatan Filtrat Abu Sekam Padi untuk Mengurangi Lignin Tongkol Jagung. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 20 (1): 37-41
- Hidayat, P. 2008. Teknologi Pemanfaatan Serat Daun Nanas sebagai Alternatif Bahan Baku Tekstil. *Teknoin*. 13: 31-35.
- Hiandi. 2005. Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus L. Merr*). *Skripsi*. Program Studi Hortikultura Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Jamarun, N., I.Ryanto, dan L. Sanda. 2014. Pengaruh Penggunaan Berbagai Bahan Sumber Karbohidrat terhadap Kualitas Silase Pucuk Tebu. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 232-240.
- Johnson, H. E., R. J. Merry, D. R. Darvies, D. B Kell, M. K. Theodorou and G. W. Griffith. 2005. Vacuum Packing : a Model System for Laboratory Scale Silage Fermentation. *Journal of Applied Microbiology* 98: 106-113.
- Kamal, M. 1998. Bahan Pakan dan Ransum Ternak. Laboratorium Makanan Ternak Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kantasubrata, J. dan Sumartini, S. 1984. Analisis serat. Diklat Kursus Latihan Teknik Analisa dan Perawatan Peralatan Laboratorium. Bandung. Puslitbang Kimia Terapan LIPI. 8-12.
- Khan, M. A., Sarwar, M., Sajjad Kahan, M. M. 2004. Feeding Value of Urea Treated Corncobs Ensiled with or Without Enzose (Corn Dextrose) for Lactating Crossbred Cows. *Journal Animal Science. Asiant Aust.* 17 (8) : 1093-1097.
- Kriskenda, Y., D. Heriyadi, dan I. Hernaman. 2016. Pengaruh Perendaman Tongkol Jagung berbagai Konsentrasi Filtrat Abu Sekam Padi terhadap Kadar Lignin dan Serat Kasar. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 19 (1) : 24-27.
- Kurnianingtyas, I., Pandasari, P. R., Astuti, I., Widyawat, S. D., dan Suprayogi, W. P. S. (2012). Pengaruh Macam Akselerator terhadap Kualitas Fisik, Kimiawi dan Biologi Silase Rumpun Kolonjono. *Tropical Animal Husbandry*, 1 (1) : 7-14.
- Kurniawan, D. Erwanto. Farida, F. 2015. Pengaruh Penambahan Berbagai Starter pada Pembuatan Silase terhadap Kualitas Fisik dan pH Silase Ransum Berbasis Limbah Pertanian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(4):191-195.
- Kusuma. 2007. Pengembangan Peternakan Sapi Perah Terintegrasi dengan Industri Bio Etanol Berbahan Singkong. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Kusumaningrum, M., Sutrisno, C.I. dan Prasetyono, B.W.H.E. 2012. Kualitas kimia ransum sapi potong berbasis limbah pertanian dan hasil sampingan pertanian yang difermentasi dengan *Aspergillus niger*. *Animal Agriculture Journal*. 1 (2): 109-119.
- Macaulay, A. 2004. *Evaluating Silage Quality*. <http://www.agric.gou.ab.ac/departement/deptdocs.nsf/all/for4009.html>. Diakses 22 Januari 2019.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Madigan, M. T., J. M. Martinko, dan D. A. Stahl. 2011. *Biology of microorganisms*. 13th ed. Benjamin Cummings, San Francisco: XXVIII. 1040 hlm.
- Mahmudi, M. 1997. Penurunan Kadar Sintesis Asam Fosfat Menggunakan Cara Ekstraksi Cair-Cair dengan Solven Campuran Isopropanol dan N-heksana. Semarang: Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mangunwidjaja, D., T. E. Sukmaratri, S. Catur. 2011. Peningkatan Kadar Protein Kasar Ampas Kulit Nanas Melalui Fermentasi Media Padat. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maskitono, T. 1990. Nilai nutrisi onggok yang difermentasi dengan pengawet molasses dan dedak padi. *Karya Ilmiah*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- McDonald P., R. Edwards, dan J. Geenhalgh. 2002. *Animal Nutrition*. 6<sup>th</sup> Edition Longman Scientific and Technica Inc. New York.
- McDonald, P., Henderson, A. R., Heron S. J. E., 1991. *The Biochemistry of Silage*. Chalcombe Publications. Britain.
- Mokoginta, I. 2014. Fraksi Serat Silase Kulit Nenas yang Difermentasi dengan Penambahan Molasses Pada Level Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Muchtadi, D. A. 1989. *Analisa Pangan*. Departemen Pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat antara Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muck, R. E. 2011. *The Art and Science OF Making Silage*. Plant Science Departement, University of California. California.
- Mugiawati, R. E., Suwarno dan N. Hidayat. 2013. Kadar Air dan pH Silase Rumpur Gajah pada Hari ke-21 dengan Penambahan Jenis Additive dan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1:201-207.
- Muhtaruddin. 2007. Kecernaan Pucuk Tebu Terolah secara *In Vitro*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampng.
- Murni, R., Suparjo., Ginting dan Akmal. 2008. *Buku Ajar Teknologi Pemanfaatan Limbah untuk Pakan*. Laboratorium Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi.
- Murniati, E. 2006. *Sang Nanas Bersisik Manis di Lidah*. Percetakan Surabaya Intellectual Club. Surabaya.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Murniati, E. 2010. *Sang Nanas Bersisik Manis di Lidah*. SIC. Surabaya.
- Murtidjo, B. A. 1987. *Pedoman Meramu Pakan Unggas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Nelson dan Suparjo. 2011. Penentuan Lama Fermentasi Kulit Buah Kakao dengan *Phanerochaete chrysosporium*: Evaluasi Kualitas Nutrisi Secara Kimiawi. *Agrinak*. 1: 1-10.
- Nigrum, E. F. 2015. Pembuatan Bioetanol dari Mahkota Nenas Varietas *Queen* dengan Menggunakan Mikroba *Saccharomyces cerevisiae*. *Skripsi*. Politeknik Negeri Surabaya. Palembang.
- Nigrum, F. R. 2010. Pengaruh Penggunaan Kulit Nenas terhadap Kecernaan Bahan Kering dan Bahan Organik Ransum Kelinci *New Zealand White* Jantan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Noto, A. 2010. *Tinjauan Pustaka*. <http://repository.usu.ac.id>
- Nurhayati, Nelwida dan Berliana. 2014. Perubahan Kandungan Protein dan Serat Kasar Kulit Nenas yang Difermentasi dengan *Plain Yoghurt*. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan* 17(1): 31-38.
- Pangrantom, T. 2017. Kualitas Fisik Kulit Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) yang Difermentasi dengan Ragi Tape (*Sacharomyces cerevisiae*) Pada Lama Fermentasi yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Negeri Islam Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Parakkasi, A 2006. *Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Ruminansia*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Pasaribu, T. 2007. Produk Fermentasi Limbah Pertanian sebagai Bahan Pakan Unggas di Indonesia. *Wartazoa*. 17(3): 109-116
- Perry, T. W., Arthur, E. C and Robert, S. L. 2003. *Feed and Feeding* 6<sup>th</sup> Person Education Inc, New Jersey.
- Perwanto, R. R. 2005. Pembangunan Kawasan Sentra Produksi Buah Berbasis Mutu. Makalah disampaikan pada Pertemuan Koordinasi Pengembangan Sentra Produksi Buah-buahan, Cisarua, Bogor. Direktorat Tanaman Buah. Direktorat Jendral Hortikultura.
- Perwaningsih, I. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi dan Penambahan Inokulum *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus Fermentum* terhadap Kualitas Silase Rumpot Kalanja (*Brachiria mutica* (Forssk.) Stapf). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian . 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura: Nanas*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. Jakarta.

Rahayu, I. D., L. Zalizar, A. Widiyanto dan M.I. Yulianto. 2017. Karakteristik dan Kualitas Silase Tebon Jagung (*Zea Mays*) Menggunakan Berbagai Tingkat Penambahan Fermentor yang Mengandung Bakteri *Lignochloritik*. *Seminar Nasional dan Gelar Produk 2017*, 703-737.

Rahmat, F.A. dan F. Handayani. 2007. *Budidaya dan Pasca Panen Nanas*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Timur. Samarinda.

Raldi, K. M., Rustandi, Y. R. L., Tulung, Malalantang, S. S. (2015) Pengaruh Penambahan Dedak Padi dan Tepung Jagung terhadap Kualitas Fisik Silase Rumput Gajah. *Jurnal Zootehnik*. 35 (1) : 21-29.

Ratnakomala, R.S., Ridwan, G, Kartina dan y, Widyastuti. 2006. Pengaruh Inoculum *Lactobacillus plantarum* 1A-2 dan 1B-L terhadap Kualitas Silase Rumput Gajah (*Pennisetum purpureum*). Lipi Cibinong Bogor.

Riki, M., S. 2018. Kualitas Nutrisi Silase Mahkota Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan Penambahan Tepung Gaplek Pada Level Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

Risma, E. 2015. Kandungan Nutrisi Silase Mahkota Nenas yang Difermentasi dengan Penambahan Berbagai Level Dedak Padi. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

Rizkiyah, M. dan Desi, K, A. 2016. Pemanfaatan Fermentasi Batang Pisang (Gedebog) sebagai Pakan Alternatif Ternak Kelinci. *Maduranch* 1 (1):13-16.

Rukana. 2015. Karakteristik Fisik Silase Jerami Jagung (*Zea Mays*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

Santi, R.K.,D. Fatmasari., S.D. Widyawati, dan W.P.S Suprayogi. 2012. Kualitas dan Nilai Kecernaan In Vitro Silase Batang Pisang (*Musa paradisiacal*) dengan Penambahan beberapa Akselerator Tipikal. *Animal Husbandry*. (1): 15-23.

Saun, R.J.V. and A.J.Heinrichs. 2008. Troubleshooting Silage Problem. How to Identify Potential. In: *Proceedings of the Midatlantic Conference Pennsylvania*. Penn State COLLEGE.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Septian F, D. Kardaya, KD. Astuti. 2011. Evaluasi Kualitas Limbah Sayur Pasar yang Diperkaya dengan Berbagai Aditif dan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Pertanian*. 2 (2): 2087-4936.
- Setyawan, A. 2017. Kualitas Fisik Silase Ampas Kelapa dengan Penambahan Level Air Tebu yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Siregar, M. E. 1996. *Pengawetan Pakan Ternak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soejono. 1991, *Bentuk Penelitian Suatu Pemikiran dan Penerapan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Soekanto. 1980. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara, Jakarta.
- Sriyana, S. 2005. Analisis Kandungan Lemak Kasar pada Pakan Ternak dengan Menggunakan Bahan Pengekstrak Bensin yang Bisa Disuling. *Proceding Ternak Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*: 68-72
- Sruamsiri, S. 2007. Agricultural wastes as dairy feed in Chiang Mai. *Animal Science Journal*. 78: 335-341.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Terjemahan: B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Subekti, Endah. 2009. Ketahanan Pakan Ternak Indonesia. *Media Agro*. 5(2):63-71.
- Sumantri, R, A. 2013. *Analisis Makanan*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Snarjono, H. 2013. *Berkebun 26 Jenis Tanaman Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Supriyati, D. Zaenudin, I.P. Kompiang, P. Soekamto dan D. Abdurachman. 2003. Peningkatan Mutu Onggok Melalui Fermentasi dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Pakan Ayam Kampung. Pros. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Puslitbang Peternakan, Bogor. 381-384.
- Susana. 2011. Ekstraksi Selulosa Limbah Mahkota Nanas. *Jurnal Vokasi*, 7(1): 87-94
- Utetedja, R. T. 2014. *Buku Pintar Tumbuhan Tanaman Buah dan Sayuran*. Green Apple Book Publisher. Jakarta.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Sutowo, I., D. Febrina dan T. Adelina. 2016. Kualitas Nutrisi Silase Limbah Pisang (Batang dan Bonggol) dan Level Molases yang Berbeda Sebagai Pakan Alternatif Ternak Ruminansia. *Jurnal Peternakan*. 13(2): 41-47.
- Sutrisno, C. I., Soelistyono H. S., dan Slamet W. 1986. Potensi Kualitatif dan Kuantitatif Makanan Ternak Ruminansia Besar dalam Kaitannya dengan Efisiensi Usaha Ternak. Dalam: Mukernas III PPSKI, Salatiga.
- Sutrisno. C, I, 1983. Pengaruh Minyak Nabati dalam Mengatasi Defisiensi Zn yang Memperoleh Ransum Berbahan Dasar Jerami Padi. *Disertasi*. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syamsi, R. 2018. Kualitas Fisik Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas dengan Kombinasi yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Tillman, A.D., H. Hartadi., S. Reksohadiprojo., S. Prawirokusumo., dan S. Lebdoesoekojo. 1989. *Ilmu Makanan Ternak Dasar*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Trung, T. S.,C. Tabuc, S. Bailly, A. Querin, P. Guire and J. D. Bailly. 2008. Fungal Mycoflora and Contamination of Maize from Vietnam with AFL BI and Fumonisin BI. *Myco.J*. 1:87-94.
- Utomo. R. 1999. *Teknologi Pakan Hijauan*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wallace, J. R., & Chesson, A. 1995. *Biotechnology in Animal Feed and Animal Feeding*. New York. VCH Publisher Inc.
- Wibowo, A. H. 2010. Pendugaan Kandungan Nutrien Dedak Padi Berdasarkan Karakteristik Sifat Fisik. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Wijaya, K.A. 2007. Pengaruh Penggunaan Larutan Abu Sekam dalam Hidrolisis Isi Rumen terhadap Kecernaan secara *In-Vitro*. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F. G. dan S. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno. 1982. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zahera, R. 2015. Pengaruh Komposisi Substrat dan Dedak Padi terhadap Kandungan Fraksi Serat Silase Mahkota Nenas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 : Presentase Penambahan Air dan FASP

Kulit Nanas	Mahkota Nanas
KAB = 16,14%	KAB = 16,7%
BKB = 83,86%	BKB = 83%

100% Kulit Nanas + 0% Mahkota Nanas

$$\begin{aligned}
 \text{KAB} &= 65\% - 16\% &&= 48\% \\
 + \text{Air} &= 48,86/100 \times 83,84 &&= 40,90 \text{ mL} \\
 + \text{FASP} &= 5\%/100 \times 83,86 &&= 4,19 \text{ mL}
 \end{aligned}$$

2. 75% Kulit Nanas + 25% Mahkota Nanas

$$\begin{aligned}
 \text{BKB} &= 83,86/100 \times 75 &&= 62,89\% \\
 &= 83,82/100 \times 25 &&= 20,95\% \\
 &= 62,89 + 20,95 &&= 83,84 \\
 \text{KAB} &= 16,14/100 \times 75 &&= 12,10 \\
 &= 16,17/100 \times 25 &&= 4,04 \\
 &= 12,10 + 4,04 &&= 16,14
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{KA} &= 65 - 16,14 &&= 48,86 \text{ mL} \\
 + \text{Air} &= 48,86/100 \times 83,84 &&= 40,90 \text{ mL} \\
 + \text{FASP} &= 5/100 \times 83,84 &&= 4,19 \text{ mL}
 \end{aligned}$$

3. 50% Kulit Nanas + 50% Mahkota Nanas

$$\begin{aligned}
 \text{BKB} &= 83,86/2 &&= 41,93 \\
 &= 83,82/2 &&= 41,91 \\
 &= 41,93 + 41,91 &&= 83,84 \\
 \text{KAB} &= 16,14/2 &&= 8,07 \\
 &= 16,7/2 &&= 8,08 \\
 &= 8,07 + 8,08 &&= 16,15
 \end{aligned}$$

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$\begin{aligned} \text{KA} &= 65 - 16,50 &= 48,85 \\ + \text{KA} &= 48,85/100 \times 83,84 &= 40,90 \text{ mL} \\ + \text{FASP} &= 5/100 \times 83,84 &= 40,90 \text{ mL} \end{aligned}$$

#### 4. 25% Kulit Nanas + 75% Mahkota Nanas

$$\begin{aligned} \text{BK} &= 83,86/100 \times 25 &= 20,96 \\ &= 83,82/100 \times 75 &= 63,86 \\ &= 20,96 + 63,86 &= 83,82 \\ \text{KAB} &= 16,14/100 \times 25 &= 4,03 \\ &= 16,17/100 \times 75 &= 12,12 \\ &= 4,03 + 12,12 &= 48,85 \\ \text{KA} &= 65 - 16,15 &= 48,85 \\ + \text{Air} &= 48,85/100 \times 83,82 &= 40,94 \\ + \text{FASP} &= 5/100 \times 83,82 &= 4,19 \end{aligned}$$

#### 5. 0% Kulit Nanas + 100% Mahkota Nanas

$$\begin{aligned} \text{KAB} &= 83,82 \\ \text{KAB} &= 16,17 \\ \text{KA} &= 65 - 16,17 &= 48,83\% \\ + \text{Air} &= 48,83/100 \times 83,82 &= 40,92 \text{ mL} \\ + \text{FASP} &= 5/100 \times 83,82 &= 4,19 \text{ mL} \end{aligned}$$

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## Lampiran 2: Perhitungan Hasil Penelitian

### 2.1. Data dan Analisis Ragam warna

Ulangan	Perlakuan					Jumlah
	P0	P1	P2	P3	P4	
	3,14	3,27	3,10	3,23	3,11	15,86
	3,10	3,22	3,13	3,27	2,98	15,70
	3,15	3,20	3,13	3,21	2,92	15,61
	3,01	3,26	3,12	3,26	3,08	15,73
Jumlah	12,39	12,96	12,48	12,98	12,08	62,89
Rataan	3,10	3,23	3,12	3,24	3,02	
Stdev	0,06	0,03	0,01	0,03	0,09	

$$\begin{aligned}
 FK &= Y^2/t.r \\
 &= 62,89^2/5.4 \\
 &= 3955/20 \\
 &= 197,77
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= \sum (3,14)^2 + (3,27)^2 + (3,10)^2 + (3,23)^2 + (3,11)^2 \dots - 197,77 \\
 &= 197,96 - 197,77 \\
 &= 0,19
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum (Y_{ij})^2/r - FK \\
 &= \sum (12,39)^2 + (12,96)^2 + (12,48)^2 + (12,98)^2 + (12,08)^2 / 4 - 197,77 \\
 &= 791,67/4 - 197,77 \\
 &= 0,15
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 0,19 - 0,15 = 0,04
 \end{aligned}$$

$$KTP = JKP/DBP = 0,15/4 = 0,037$$

$$KTG = JKG/DBG = 0,04/15 = 0,003$$

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$F_{hitung} = KTP/KTG = 0,037/0,003 = 13,85$$

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{\text{rataaan umum}} \times 100\% = \frac{\sqrt{0,003}}{3,14} \times 100\% = 1,74$$

Tabel analisis sidik ragam

SK	Db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Perlakuan	4	0,15	0,037	13,85**	3,06	4,89
Galat	15	0,04	0,003			
Total	19	0,19				

Keterangan : F hitung > F tabel menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) dan perlu dilakukan uji lanjut

Uji Lanjut DMRT

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{KTG}{r}}$$

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{0,003}{4}}$$

$$S\hat{y} = 0,03$$

Perlakuan	SSR 5%	LSR 5%	SSR 1%	LSR 1%
2	3,01	0,0903	4,17	0,1251
	3,16	0,0948	4,37	0,1305
	3,25	0,0975	4,50	0,1338
	3,31	0,0993	4,58	0,1365

Perlakuan nilai rata-rata terkecil ke yang terbesar

P4	P0	P2	P1	P3
3,02	3,1	3,12	3,23	3,24



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Perlakuan	Selisih	LSR 5%	LSR 1%	Keterangan
P4-P0	0,08	0,09	0,12	ns
P4-P2	0,1	0,09	0,13	*
P4-P1	0,21	0,09	0,13	**
P4-P3	0,22	0,09	0,13	**
P0-P2	0,02	0,09	0,12	ns
P0-P1	0,13	0,09	0,13	**
P0-P3	0,14	0,09	0,13	**
P2-P1	0,11	0,09	0,12	*
P2-P3	0,12	0,09	0,13	**
P1-P3	0,01	0,09	0,12	ns

Superskrip	P0 <sup>ab</sup>	P1 <sup>c</sup>	P2 <sup>b</sup>	P3 <sup>c</sup>	P4 <sup>a</sup>
	3,1	3,23	3,12	3,24	3,02

## 2.2. Data dan Analisis Ragam Aroma

Ulangan	Perlakuan					Jumlah
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	3,09	3,14	3,11	2,94	2,86	15,13
2	3,03	3,01	3,97	3,00	2,78	15,79
3	2,96	3,09	3,06	3,00	2,88	14,99
4	3,09	2,99	3,03	2,99	2,68	14,78
Jumlah	12,17	12,23	13,16	11,93	11,20	60,69
Rataan	3,04	3,06	3,29	2,98	2,80	
Stdev	0,06	0,07	0,45	0,03	0,09	

$$\begin{aligned}
 FK &= Y^2/t.r \\
 &= 60,69^2/5.4 \\
 &= 3683,15/20 \\
 &= 184,16
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= \sum (3,09)^2 + (3,14)^2 + (3,11)^2 + (2,94)^2 + (2,86)^2 \dots - 184,16 \\
 &= 185,32 - 184,16 \\
 &= 1,16
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum (Y_{ij})^2/r - FK \\
 &= \sum (12,17)^2 + (12,23)^2 + (13,16)^2 + (11,93)^2 + (11,20)^2 / 4 - 184,16 \\
 &= 738,60/4 - 184,16 \\
 &= 0,49
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 1,16 - 0,49 = 0,67
 \end{aligned}$$

$$KTP = JKP/DBP = 0,49/4 = 0,12$$

$$KTG = JKG/DBG = 0,67/15 = 0,04$$

$$F_{hitung} = KTP/KTG = 0,12/0,04 = 2,77$$

- Hak Cipta Ditindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{\text{rataaan umum}} \times 100\% = \frac{\sqrt{0,04}}{3,03} \times 100\% = 6,60$$

Tabel analisis sidik ragam

SK	Db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Perlakuan	4	0,49	0,12	2,77 <sup>ns</sup>	3,06	4,89
Galat	15	0,67	0,04			
Total	19	1,16				

Keterangan : F hitung < F tabel menunjukkan bahwa perlakuan tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ )



### 2.3. Data dan Analisis Ragam Tekstur

Ulangan	Perlakuan					Jumlah
	P0	P1	P2	P3	P4	
	3,28	3,12	2,98	3,22	2,97	15,58
	3,27	3,10	2,99	2,93	2,98	15,27
	3,23	3,07	3,22	3,15	3,03	15,69
	3,15	2,98	3,17	3,17	2,94	15,41
Jumlah	12,93	12,27	12,36	12,48	11,92	61,95
Rataan	3,23	3,07	3,09	3,12	2,98	
Stdev	0,06	0,06	0,12	0,13	0,04	

$$\begin{aligned}
 FK &= Y^2/t.r \\
 &= 61,95^2/5.4 \\
 &= 3838,30/20 \\
 &= 191,91
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= \sum (3,28)^2 + (3,12)^2 + (2,98)^2 + (3,22)^2 + (2,97)^2 \dots - 191,91 \\
 &= 192,17 - 191,91 \\
 &= 0,25
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum (Y_{ij})^2/r - FK \\
 &= \sum (12,93)^2 + (12,27)^2 + (12,36)^2 + (12,48)^2 + (11,92)^2 / 4 - 191,91 \\
 &= 768,19/4 - 191,91 \\
 &= 0,13
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 0,25 - 0,13 = 0,12
 \end{aligned}$$

$$KTP = JKP/DBP = 0,13/4 = 0,033$$

$$KTG = JKG/DBG = 0,12/15 = 0,008$$

$$F_{hitung} = KTP/KTG = 0,033/0,008 = 4,19$$

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{\text{rata-rata umum}} \times 100\% = \frac{\sqrt{0,008}}{3,10} \times 100\% = 2,88$$

Tabel analisis sidik ragam

SK	Db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Perlakuan	4	0,13	0,033	4,19*	3,06	4,89
Galat	15	0,12	0,008			
Total	19	0,25				

Keterangan : F hitung > F tabel menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) dan perlu dilakukan uji lanjut

Uji Lanjut DMRT

$$\hat{S}_y = \sqrt{\frac{KTG}{r}}$$

$$\hat{S}_y = \sqrt{\frac{0,008}{4}}$$

$$\hat{S}_y = 0,04$$

Perlakuan	SSR 5%	LSR 5%	SSR 1%	LSR 1%
2	3,01	0,1204	4,17	0,1668
	3,16	0,1264	4,37	0,1748
	3,25	0,13	4,50	0,18
	3,31	0,1324	4,58	0,1832

Perlakuan nilai rata-rata terkecil ke yang terbesar

P4	P1	P2	P3	P0
3,98	3,07	3,09	3,12	3,23

UIN SUSKA RIAU

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Perlakuan	Selisih	LSR 5%	LSR 1%	Keterangan
P4-P1	0,09	0,12	0,16	ns
P4-P2	0,11	0,12	0,17	ns
P4-P3	0,14	0,13	0,18	*
P4-P0	0,25	0,13	0,18	**
P1-P3	0,02	0,12	0,16	ns
P1-P0	0,5	0,12	0,17	ns
P2-P3	0,16	0,13	0,18	*
P2-P0	0,03	0,12	0,16	ns
P2-P3	0,14	0,12	0,17	*
P3-P0	0,11	0,12	0,16	ns

Superskrip	P0 <sup>b</sup>	P1 <sup>a</sup>	P2 <sup>ab</sup>	P3 <sup>ab</sup>	P4 <sup>a</sup>
	3,23	3,07	3,09	3,12	2,98



## 2.4. Data dan Analisis Ragam Keberadaan Jamur

Ulangan	Perlakuan					Jumlah
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	14,43	3,69	2,94	5,00	4,87	30,93
2	21,49	0,86	2,80	0,49	2,69	28,33
3	19,36	3,81	9,10	2,04	5,82	40,13
4	17,43	4,05	2,49	9,35	12,88	46,20
Jumlah	72,71	12,41	17,33	16,88	26,26	145,59
Rataan	18,18	3,10	4,33	4,22	6,57	
Stdev	3,00	1,50	3,18	3,90	4,41	

$$\begin{aligned}
 FK &= Y^2/t.r \\
 &= 145,59^2/5.4 \\
 &= 21196,4/20 \\
 &= 1059,82
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= \sum (14,43)^2 + (3,69)^2 + (2,94)^2 + (5,00)^2 + (4,87)^2 \dots - 1059,82 \\
 &= 1846,97 - 1059,82 \\
 &= 787,15
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum (Y_{ij})^2/r - FK \\
 &= \sum (72,71)^2 + (12,41)^2 + (17,33)^2 + (16,88)^2 + (26,29)^2 / 4 - 1059,82 \\
 &= 6715,60/4 - 1059,82 \\
 &= 619,08
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 787,15 - 619,078 = 168,07
 \end{aligned}$$

$$KTP = JKP/DBP = 619,08/4 = 154,77$$

$$KTG = JKG/DBG = 168,07/15 = 11,20$$

$$Hitung = KTP/KTG = 154,77/11,20 = 13,81$$

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{\text{rata-rata umum}} \times 100\% = \frac{\sqrt{11,20}}{7,28} \times 100\% = 45,97$$

Tabel analisis sidik ragam

Sk	Db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Perlakuan	4	619,08	154,77	13,81 <sup>**</sup>	3,06	4,89
Galat	15	168,07	11,20			
Total	19	787,15				

Keterangan : F hitung > F tabel menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) dan perlu dilakukan uji lanjut

Uji Lanjut DMRT

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{KTG}{r}}$$

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{11,20}{4}}$$

$$S\hat{y} = 1,67$$

Perlakuan	SSR 5%	LSR 5%	SSR 1%	LSR 1%
	3,01	5,0267	4,17	6,9639
	3,16	5,2772	4,37	7,2979
	3,25	5,4275	4,40	7,515
	3,31	5,5277	4,58	7,6486

Perlakuan nilai rata-rata terkecil ke yang terbesar

P1	P3	P2	P4	P0
4,1	4,22	4,33	6,57	18,18

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Perlakuan	Selisih	LSR 5%	LSR 1%	Keterangan
P1-P3	1,12	5,02	6,96	ns
P1-P2	1,23	5,27	7,29	ns
P1-P4	3,47	5,42	7,51	ns
P1-P0	15,08	5,52	7,64	**
P3-P2	0,11	5,02	6,96	ns
P3-P4	2,35	5,27	7,29	ns
P3-P0	13,96	5,42	7,51	**
P2-P4	2,24	5,02	6,69	ns
P2-P0	13,85	5,27	7,29	**
P4-P0	11,61	5,02	6,69	**

Superskrip	P0 <sup>b</sup>	P1 <sup>a</sup>	P2 <sup>a</sup>	P3 <sup>a</sup>	P4 <sup>a</sup>
	18,18	3,1	4,33	4,22	6,57



## 2.5. Data dan Analisis Ragam Potensial Hidrogen (pH)

Ulangan	Perlakuan					Jumlah
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	4,94	4,73	5,22	5,48	5,51	25,88
2	4,68	4,8	4,99	5,35	5,69	25,51
3	4,76	5,01	5,01	5,35	5,72	25,85
4	4,99	4,82	5,15	5,4	5,69	26,05
Jumlah	19,37	19,36	20,37	21,58	22,61	103,29
Rataan	4,84	4,84	5,09	5,40	5,65	
Stdev	0,15	0,12	0,11	0,06	0,10	

$$\begin{aligned}
 FK &= Y^2/t.r \\
 &= 103,29^2/5.4 \\
 &= 10668,8/20 \\
 &= 533,44
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= \sum (4,94)^2 + (4,73)^2 + (5,22)^2 + (5,48)^2 + (5,51)^2 \dots - 533,44 \\
 &= 535,64 - 533,41 \\
 &= 2,21
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum (Y_{ij})^2/r - FK \\
 &= \sum (19,37)^2 + (19,36)^2 + (20,37)^2 + (21,58)^2 + (22,61)^2 / 4 - 533,44 \\
 &= 2141,85/4 - 533,44 \\
 &= 2,02
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 2,21 - 2,02 = 0,18
 \end{aligned}$$

$$KTP = JKP/DBP = 2,02/4 = 0,51$$

$$KTG = JKG/DBG = 0,18/15 = 0,12$$

$$F_{hitung} = KTP/KTG = 0,51/0,012 = 41,36$$

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{\text{rata-rata umum}} \times 100\% = \frac{\sqrt{0,012}}{5,16} \times 100\% = 2,12$$

Tabel analisis sidik ragam

SK	Db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Perlakuan	4	2,03	0,505	41,36**	3,06	4,89
Galat	15	0,18	0,012			
Total	19	2,21				

Keterangan : F hitung > F tabel menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) dan perlu dilakukan uji lanjut

Uji Lanjut DMRT

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{KTG}{r}}$$

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{0,012}{4}}$$

$$S\hat{y} = 0,05$$

Perlakuan	SSR 5%	LSR 5%	SSR 1%	LSR 1%
	3,01	0,1505	4,17	0,2085
	3,16	0,158	4,37	0,2185
	3,25	0,1625	4,50	0,225
	3,31	0,1655	4,58	0,229

Perlakuan nilai rata-rata terkecil ke yang terbesar

P1	P0	P2	P3	P4
4,84	4,843	5,09	5,4	5,65

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

hak cipta milik UIN Sunke

Perlakuan	Selisih	LSR 5%	LSR 1%	Keterangan	
P1-P0	0,003	0,15	0,20	ns	
P1-P2	0,25	0,15	0,21	**	
P1-P3	0,56	0,16	0,22	**	
P1-P4	0,81	0,16	0,22	**	
P0-P2	0,25	0,15	0,20	**	
P0-P3	0,56	0,15	0,21	**	
P0-P4	0,81	0,16	0,22	**	
P2-P3	0,31	0,15	0,20	**	
P2-P4	0,56	0,15	0,21	**	
P3-P4	0,25	0,15	0,20	**	
Superskrip	P0 <sup>a</sup> 4,84	P1 <sup>a</sup> 4,84	P2 <sup>b</sup> 5,09	P3 <sup>c</sup> 5,4	P4 <sup>d</sup> 5,65



### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## 2.6. Data dan Analisis Ragam Kandungan Bahan Kering

Perlakuan	Perlakuan					Jumlah
	P0	P1	P2	P3	P4	
	89,86	87,05	86,96	86,84	87,85	438,56
	90,30	87,40	87,48	87,46	85,38	438,02
	87,23	87,70	87,43	86,93	89,17	438,45
	89,68	88,02	86,63	86,88	88,46	439,68
Jumlah	357,07	350,17	348,48	348,11	350,87	1754,70
Rataan	89,27	87,54	87,12	87,03	87,72	
Stdev	1,38	0,42	0,40	0,29	1,65	

$$\begin{aligned}
 FK &= Y^2/t.r \\
 &= 1745,70^2/5.4 \\
 &= 1754,70/20 \\
 &= 153949,1
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= \sum (89,86)^2 + (87,05)^2 + (86,96)^2 + (86,84)^2 + (87,85)^2 \dots - 153949,1 \\
 &= 153977,29 \\
 &= 28,20
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum (Y_{ij})^2/r - FK \\
 &= \sum (357,07)^2 + (350,17)^2 + (348,48)^2 + (348,11)^2 + (350,87)^2 / 4 - 153949,1 \\
 &= 615848,54/4 - 153949,1 \\
 &= 13,04
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 28,20 - 13,04 = 15,16
 \end{aligned}$$

$$KTP = JKP/DBP = 13,04/4 = 3,26$$

$$KTG = JKG/DBG = 15,16/15 = 1,01$$

$$F_{hitung} = KTP/KTG = 3,26/0,01 = 3,23$$

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{\text{rata-rata umum}} \times 100\% = \frac{\sqrt{0,01}}{87,74} \times 100\% = 0,11$$

Tabel analisis sidik ragam

SK	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Perlakuan	4	13,04	3,26	3,23*	3,06	4,89
Galat	15	15,16	1,01			
Total	19	28,20				

Keterangan : F hitung > F tabel menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh nyata (P<0,05) dan perlu dilakukan uji lanjut

Uji Lanjut DMRT

$$\hat{S}_y = \sqrt{\frac{KTG}{r}}$$

$$\hat{S}_y = \sqrt{\frac{1,01}{4}}$$

$$\hat{S}_y = 0,50$$

Perlakuan	SSR 5%	LSR 5%	SSR 1%	LSR 1%
	3,01	1,505	4,17	2,085
	3,16	1,58	4,37	2,185
	3,25	1,625	4,50	2,25
	3,31	1,655	4,58	2,29

Perlakuan Nilai Rata-Rata Terkecil ke yang Terbesar

P3	P2	P1	P4	P0
87,03	87,12	87,54	87,72	89,27

UIN SUSKA RIAU

## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## 2.7. Data dan Analisis Ragam Kandungan Protein Kasar

Ulangan	Perlakuan					Jumlah
	P0	P1	P2	P3	P4	
	5,61	7,63	7,55	8,75	5,89	35,44
	5,89	7,50	8,58	7,74	9,27	38,99
	5,89	6,59	7,45	8,08	10,13	38,14
	6,50	7,48	9,44	9,28	7,97	40,68
Jumlah	23,90	29,20	33,03	33,86	33,26	153,25
Rataan	5,98	7,30	8,26	8,46	8,32	
Stdev	0,38	0,48	0,94	0,69	1,84	

$$\begin{aligned}
 FK &= Y^2/t.r \\
 &= 153,25^2/5.4 \\
 &= 23484,64/20 \\
 &= 1174,23
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= \sum (5,61)^2 + (5,89)^2 + (5,89)^2 + (6,50)^2 + (7,63)^2 \dots - 1174,23 \\
 &= 1207,21 - 1174,23 \\
 &= 32,98
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum (Y_{ij})^2/r - FK \\
 &= \sum (23,90)^2 + (29,20)^2 + (33,03)^2 + (33,86)^2 + (33,26)^2 / 4 - 1174,23 \\
 &= 4767,36/4 - 1174,23 \\
 &= 17,61
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 32,98 - 17,61 = 15,37
 \end{aligned}$$

$$KTP = JKP/DBP = 17,61/4 = 4,40$$

$$KTG = JKG/DBG = 15,37/15 = 1,02$$

$$F_{hitung} = KTP/KTG = 4,40/1,02 = 4,30$$

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{\text{rata-rata umum}} \times 100\% = \frac{\sqrt{1,02}}{7,66} \times 100\% = 13,18$$

Tabel analisis sidik ragam

SK	db	JK	KT	F hitung	F table	
					5%	1%
Perlakuan	4	17,61	4,40	4,30*	3,06	4,89
Galat	15	15,37	1,02			
Total	19	32,98				

Keterangan : F hitung > F tabel menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh nyata  
( P<0,05)

Uji Lanjut DMRT

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{KTG}{r}}$$

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{1,02}{4}}$$

$$S\hat{y} = 0,50$$

Perlakuan	SSR 5%	LSR 5%	SSR 1%	LSR 1%
1	3,01	1,505	4,17	2,085
2	3,16	1,58	4,37	2,185
3	3,25	1,625	4,50	2,25
4	3,31	1,655	4,58	2,29

Perlakuan Nilai Rata-Rata Terkecil ke yang Terbesar:

P0	P1	P2	P4	P3
7,98	7,3	8,26	8,32	8,46

UIN SUSKA RIAU

## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Perlakuan	Selisih	LSR 5%	LSR 1%	Keterangan
P0-P1	1,32	1,50	2,08	ns
P0-P2	2,28	1,58	2,18	*
P0-P4	2,34	1,62	2,25	*
P0-P3	2,48	1,65	2,29	*
P1-P2	0,96	1,50	2,08	ns
P1-P4	1,02	1,58	2,18	ns
P1-P3	1,16	1,62	2,25	ns
P2-P4	0,06	1,50	2,08	ns
P2-P3	0,2	1,58	2,18	ns
P4-P3	0,14	1,50	0,20	ns

Superskrip	P0 <sup>a</sup>	P1 <sup>ab</sup>	P2 <sup>b</sup>	P3 <sup>b</sup>	P4 <sup>b</sup>
	89,27	87,54	87,12	87,03	87,72



### 2.8. Data dan Analisis Ragam Kandungan Serat Kasar

Ulangan	Perlakuan					Jumlah
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	19,25	17,40	16,30	15,87	14,47	83,29
2	19,29	17,45	16,25	15,63	14,19	82,81
3	19,27	17,54	16,24	15,59	14,37	83,01
4	19,12	17,20	16,20	15,58	14,13	82,23
Jumlah	76,93	69,59	64,99	62,67	57,16	331,34
Rataan	19,23	17,40	16,25	15,67	14,29	
Stdev	0,08	0,14	0,04	0,14	0,16	

$$\begin{aligned}
 FK &= Y^2/t.r \\
 &= 331,34^2/5.4 \\
 &= 109786/20 \\
 &= 5489,31
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= \sum (19,25)^2 + (17,40)^2 + (16,30)^2 + (15,87)^2 + (14,47)^2 \dots - 5489,31 \\
 &= 5545,09 - 5489,31 \\
 &= 55,78
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum (Y_{ij})^2/r - FK \\
 &= \sum (19,23)^2 + (17,40)^2 + (16,25)^2 + (15,67)^2 + (14,29)^2 / 4 - 5489,31 \\
 &= 22179,50/4 - 5489,31 \\
 &= 55,56
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 55,78 - 55,56 = 55,56
 \end{aligned}$$

$$KTP = JKP/DBP = 55,56/4 = 13,89$$

$$KTG = JKG/DBG = 0,22/15 = 0,014$$

$$F_{hitung} = KTP/KTG = 13,89/0,014 = 967,76$$

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{\text{rata-rata umum}} \times 100\% = \frac{\sqrt{0,014}}{16,57} \times 100\% = 0,71$$

Tabel analisis sidik ragam

SK	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Perlakuan	4	55,56	13,89	967,76**	3,06	4,89
Galat	15	0,22	0,014			
Total	19	55,78				

Keterangan : F hitung > F tabel menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) dan perlu dilakukan uji lanjut

Uji Lanjut DMRT

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{KTG}{r}}$$

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{0,014}{4}}$$

$$S\hat{y} = 0,06$$

Perlakuan	SSR 5%	LSR 5%	SSR 1%	LSR 1%
	3,01	0,1806	4,17	0,2502
	3,16	0,1896	4,37	0,2622
	3,25	0,195	4,50	0,27
	3,31	0,1986	4,58	0,2748

Perlakuan nilai rata-rata terkecil ke yang terbesar

	P3	P2	P1	P0
14,29	15,67	16,25	17,4	19,23

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Perlakuan	Selisih	LSR 5%	LSR 1%	Keterangan
P4-P3	1,38	0,18	0,25	**
P4-P2	1,96	0,19	0,26	**
P4-P1	3,11	0,19	0,27	**
P4-P0	4,94	0,2	0,27	**
P3-P2	0,58	0,18	0,25	**
P3-P1	1,73	0,19	0,26	**
P3-P0	3,56	0,19	0,27	**
P2-P1	1,15	0,18	0,25	**
P2-P0	2,98	0,19	0,26	**
P1-P0	1,83	0,18	0,25	**

Superskrip

P0<sup>e</sup>

19,23

P1<sup>d</sup>

17,4

P2<sup>c</sup>

16,25

P3<sup>b</sup>

15,67

P4<sup>a</sup>

14,29



## 2.9. Data dan Analisis Ragam Kandungan Lemak Kasar

Ulangan	Perlakuan					Jumlah
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	3,92	3,30	2,27	2,55	2,15	14,19
2	3,89	3,32	2,81	2,63	2,04	14,69
3	3,94	3,49	2,64	2,49	2,06	14,62
4	3,74	3,16	2,73	2,37	2,05	14,05
Jumlah	15,49	13,27	10,45	10,04	8,30	57,55
Rataan	3,87	3,32	2,61	2,51	2,08	
Stdev	0,09	0,14	0,24	0,11	0,05	

$$\begin{aligned}
 FK &= Y^2/t.r \\
 &= 57,55^2/5.4 \\
 &= 3312,00/20 \\
 &= 165,60
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= \sum (3,92)^2 + (3,30)^2 + (2,27)^2 + (2,55)^2 + (2,15)^2 \dots - 165,60 \\
 &= 174,73 - 165,60 \\
 &= 8,43
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum (Y_{ij})^2/r - FK \\
 &= \sum (15,49)^2 + (13,27)^2 + (10,45)^2 + (10,04)^2 + (8,30)^2 / 4 - 165,60 \\
 &= 694,93/4 - 165,60 \\
 &= 8,13
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 8,43 - 8,13 = 0,29
 \end{aligned}$$

$$KTP = JKP/DBP = 8,13/4 = 2,033$$

$$KTG = JKG/DBG = 0,29/15 = 0,020$$

$$Hitung = KTP/KTG = 2,03/0,02 = 103,68$$

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{\text{rata-rata umum}} \times 100\% = \frac{\sqrt{0,020}}{2,28} \times 100\% = 6,20$$

Tabel analisis sidik ragam

SK	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Perlakuan	4	8,13	2,033	103,68**	3,06	4,89
Galat	15	0,29	0,020			
Total	19	8,42				

Keterangan : F hitung > F tabel menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ )

Uji Lanjut DMRT

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{KTG}{r}}$$

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{0,020}{4}}$$

$$S\hat{y} = 0,07$$

Perlakuan	SSR 5%	LSR 5%	SSR 1%	LSR 1%
1	3,01	0,2107	4,17	0,2919
2	3,16	0,2212	4,37	0,3059
3	3,25	0,2275	4,50	0,315
4	3,31	0,2317	4,58	0,3206

Urutan nilai rata-rata yang terkecil ke yang terbesar

P4	P3	P2	P1	P0
2,07	2,51	2,61	3,32	3,87

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Perlakuan	Selisih	LSR 5%	LSR 1%	Keterangan
P4-P3	0,44	0,21	0,29	**
P4-P2	0,54	0,22	0,30	**
P4-P1	1,25	0,22	0,31	**
P4-P0	1,80	0,23	0,32	**
P3-P2	0,10	0,21	0,29	ns
P3-P1	0,81	0,22	0,30	**
P3-P0	1,36	0,22	0,31	**
P2-P1	0,71	0,21	0,29	**
P2-P0	1,26	0,22	0,30	**
P1-P0	0,55	0,21	0,29	**

Superskrip

P0 <sup>d</sup>	P1 <sup>c</sup>	P2 <sup>b</sup>	P3 <sup>b</sup>	P4 <sup>a</sup>
3,87	3,32	2,61	2,51	2,07



## 2.10. Data dan Analisis Ragam Kandungan Abu

Perlakuan	Perlakuan					Jumlah
	P0	P1	P2	P3	P4	
Jumlah	4,45	4,32	4,12	4,01	3,89	20,79
	4,59	4,41	4,15	4,1	3,78	21,03
	4,4	4,27	4,2	4,07	3,65	20,59
	4,63	4,21	4,16	3,95	3,56	20,51
Jumlah	18,07	17,21	16,63	16,13	14,88	82,92
Rataan	4,52	4,30	4,16	4,03	3,72	
Stdev	0,11	0,08	0,03	0,07	0,14	

$$\begin{aligned}
 FK &= Y^2/t.r \\
 &= 82,92^2/5.4 \\
 &= 6875,73/20 \\
 &= 343,79
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= \sum (4,45)^2 + (4,32)^2 + (4,12)^2 + (4,01)^2 + (3,89)^2 \dots - 343,79 \\
 &= 345,35 - 343,79 \\
 &= 1,57
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum (Y_{ij})^2/r - FK \\
 &= \sum (18,07)^2 + (17,21)^2 + (16,63)^2 + (16,13)^2 + (14,88)^2 / 4 - 343,79 \\
 &= 1380,86/4 - 343,79 \\
 &= 1,43
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 1,57 - 1,43 = 0,14
 \end{aligned}$$

$$KTP = JKP/DBP = 1,43/4 = 0,36$$

$$KTG = JKG/DBG = 0,14/15 = 0,01$$

$$Hitung = KTP/KTG = 0,36/0,01 = 39,00$$

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{\text{rata-rata umum}} \times 100\% = \frac{\sqrt{0,01}}{4,15} \times 100\% = 2,41$$

Tabel Analisis Sidik Ragam

SK	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Perlakuan	4	1,43	0,36	39,00**	3,06	4,89
Galat	15	0,14	0,01			
Total	19	1,57				

Keterangan : F hitung > F tabel menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) dan perlu dilakukan uji lanjut

#### Uji Lanjut DMRT

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{KTG}{r}}$$

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{0,01}{4}}$$

$$S\hat{y} = 0,05$$

Perlakuan	SSR 5%	LSR 5%	SSR 1%	LSR 1%
3	3,01	0,1505	4,17	0,2085
2	3,16	0,158	4,37	0,2185
4	3,25	0,1625	4,50	0,225
1	3,31	0,1655	4,58	0,229

Urutan nilai rata-rata yang terkecil ke yang terbesar:

P4	P3	P2	P1	P0
4,72	4,03	4,16	4,3	4,52

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Perlakuan	Selisih	LSR 5%	LSR 1%	Keterangan
P4-P3	0,31	0,15	0,20	**
P4-P2	0,44	0,15	0,21	**
P4-P1	0,58	0,16	0,22	**
P4-P0	0,8	0,16	0,22	**
P3-P2	0,13	0,15	0,20	ns
P3-P1	0,27	0,15	0,21	**
P3-P0	0,49	0,16	0,22	**
P2-P1	0,14	0,15	0,20	ns
P2-P0	0,36	0,15	0,21	**
P1-P0	0,22	0,15	0,20	**

Superskrip	P0 <sup>d</sup>	P1 <sup>c</sup>	P2 <sup>bc</sup>	P3 <sup>b</sup>	P4 <sup>a</sup>
	4,52	4,3	4,16	4,03	3,72



### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## 2.11. Data dan Analisis Ragam Kandungan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN)

Ulangan	Perlakuan					Jumlah
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	66,77	67,36	69,28	68,82	73,77	346
2	66,34	67,32	72,42	69,9	70,73	346,71
3	66,5	68,12	69,47	69,77	69,8	343,66
4	66,01	67,96	67,47	68,82	72,29	342,55
Jumlah	265,62	270,76	278,64	277,31	286,59	1378,92
Rataan	66,40	67,69	69,66	69,33	71,65	
Stdev	0,32	0,41	2,05	0,59	1,75	

$$\begin{aligned}
 FK &= Y^2/t.r \\
 &= 1378,92^2/5.4 \\
 &= 1901420,36/20 \\
 &= 95071,02
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= \sum (66,77)^2 + (66,34)^2 + (66,5)^2 + (66,01)^2 + (67,36)^2 \dots - 95071,02 \\
 &= 95158,58 - 95071,02 \\
 &= 87,56
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum (Y_{ij})^2/r - FK \\
 &= \sum (265,62)^2 + (270,76)^2 + (278,64)^2 + (277,31)^2 + (286,59)^2 / 4 - 95071,02 \\
 &= 380539,9/4 - 95071,02 \\
 &= 63,95
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 87,56 - 63,95 = 23,61
 \end{aligned}$$

$$KTP = JKP/DBP = 63,95/4 = 15,99$$

$$KTG = JKG/DBG = 23,61/15 = 1,57$$

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$F_{hitung} = KTP/KTG = 15,99/1,57 = 10,16$$

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{\text{rata-rata umum}} \times 100\% = \frac{\sqrt{1,57}}{68,95} \times 100\% = 1,82$$

Tabel Analisis Sidik Ragam

SK	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Perlakuan	4	63,95	15,99	10,16**	3,06	4,89
Galat	15	23,61	1,57			
Total	19	87,56				

Keterangan : F hitung > F tabel menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) dan perlu dilakukan uji lanjut

### Uji Lanjut DMRT

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{KTG}{r}}$$

$$S\hat{y} = \sqrt{\frac{1,57}{4}}$$

$$S\hat{y} = 0,62$$

Perlakuan	SSR 5%	LSR 5%	SSR 1%	LSR 1%
	3,01	1,8963	4,17	2,6271
	3,16	1,9908	4,37	2,7531
	3,25	2,0475	4,50	2,835
	3,31	2,0853	4,58	2,8854

Urutan nilai rata-rata yang terkecil ke yang terbesar:

P0	P1	P3	P2	P4
66,4	67,69	69,33	69,66	71,65

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak cipta milik UIN Suska Riau

Perlakuan	Selisih	LSR 5%	LSR 1%	Keterangan	
P0-P1	1,29	1,89	2,62	ns	
P0-P3	2,93	1,99	2,75	**	
P0-P2	3,26	2,04	2,83	**	
P0-P4	5,25	2,08	2,88	**	
P1-P3	1,64	1,89	2,62	ns	
P1-P2	1,97	1,99	2,75	ns	
P1-P4	3,96	2,04	2,83	**	
P3-P2	0,33	1,89	2,62	ns	
P3-P4	2,32	1,99	2,75	*	
P2-P4	1,99	1,89	2,62	*	
Superskrip	P0 <sup>a</sup>	P1 <sup>ab</sup>	P2 <sup>b</sup>	P3 <sup>b</sup>	P4 <sup>c</sup>
	66,40	67,69	69,66	69,33	71,65



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### Lampiran 3 : Dokumentasi Penelitian

#### 3.1. Proses Pembuatan Fermentasi Limbah Nanas dengan FASP

##### a. Pembuatan Filtrat Abu Sekam Padi



Pembakaran Sekam Padi



Abu Hasil Pembakaran Sekam Padi



Abu Sekam Padi di rendam



Hasil Perendaman 24 jam

##### b. Proses Pembuatan Fermentasi Limbah Nanas



Pencacahan Mahkota Nanas



Penejemuran Kulit dan mahkota nanas



Pencampuran FASP dengan Sampel



Pembungkusan Sampel

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### 3.2. Proses Analisis

#### a. Pembukaan dan Penilaian Sampel Oleh Panelis



Penilaian Sampel Oleh Panelis Penilaian Sampel Oleh Panelis

#### b. Penimbangan Jamur



Penampakan Sampel yang Berjamur Penimbangan Jamur

#### c. Pengukuran pH



Pembuatan Jus Sampel Pengukuran Nilai pH Sampel



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**d. Analisis Bahan Kering (BK)**



**e. Analisis Protein Kasar (PK)**



**f. Analisis Serat Kasar (SK)**





### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



g. Analisis Lemak Kasar (LK)



h. Analisis Kadar Abu

